



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“REGISTRO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS
TRADICIONALES EN BASE A LAS MANIFESTACIONES
CULTURALES DE ATOCHA-FICOA PARA LA SALVAGUARDIA
DE SU PATRIMONIO, AMBATO 2017”**

TRABAJO DE TITULACIÓN
TIPO: ETNOGRAFÍAS

Presentado para optar al grado académico de:
LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: TATIANA VALERIA LESCANO LLUGLLA

TUTORA: LCDA. JESSICA ROBALINO, MBA

Riobamba – Ecuador

2018

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de Investigación: Tipo Etnografía “REGISTRO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS TRADICIONALES EN BASE A LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DE ATOCHA-FICOA PARA LA SALVAGUARDIA DE SU PATRIMONIO, AMBATO 2017” de responsabilidad de la señorita TATIANA VALERIA LESCANO LLUGLLA, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

FECHA

Lcda. Jessica Robalino, MBA
DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. Elsa Ordoñez, Mg.Sc.
MIEMBRO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo
DOCUMENTALISTA

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, TATIANA VALERIA LESCANO LLUGLLA declaro que el trabajo de titulación es exclusivamente de mi autoría, en el cual se encuentran plasmados los resultados de la investigación realizada por mi persona, al cual se añadió documentos anexos, los mismos que están citados.

Como responsable, de las ideas asumo la responsabilidad legal de este documento, perteneciente a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Tatiana Valeria Lescano Lluglla
C.C. 1600912867

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por bendecirme, darme salud, sabiduría y haberme permitido cumplir con uno de mis objetivos. Quiero agradecer también a mi madre por su apoyo incondicional, por su motivación, su perseverancia, pero más que nada por su gran amor; a mi padre por cuidarme, protegerme y guiarme para ser una mujer de bien; a mis hermanos por estar siempre conmigo. Finalmente agradezco a todos los profesores de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por sus sabias enseñanzas; y, de manera especial a mi Directora de Tesis Licenciada Jessica Robalino MBA, e Ing. Elsa Ordoñez, Mg.Sc. Miembro del Tribunal de Tesis por su valiosa asesoría y tiempo dedicado a este trabajo.

Tatiana Valeria Lescano Lluglla

DEDICATORIA

Mi Trabajo de titulación la dedico con todo mi amor a mi familia y de manera especial a mis padres, Luis Lescano, Susana Lluglla ; quienes, han sido un pilar fundamental durante toda mi vida estudiantil, gracias por su apoyo, paciencia, sabios consejos y esfuerzos por hacer de mí una mejor persona. Sin ellos no hubiese podido dar este paso trascendental en mi vida.

Tatiana Valeria Lescano Lluglla

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo principal registrar las preparaciones culinarias tradicionales en base a las manifestaciones culturales de Atocha–Ficoa para la salvaguardia de su Patrimonio debido que hoy en día existe la pérdida de sus tradiciones de dicho sector por las nuevas generaciones.

En la investigación realizada se utilizó la metodología de campo la herramienta de encuestas se aplicó a 152 personas de la parroquia Atocha –Ficoa para identificar las preparaciones culinarias tradicionales que fueron las siguientes: Cuy Asado, Colada Morada y Conejo Asado.

También se realizó entrevistas en el sector de Atocha a la asociación 2 de noviembre las cuáles nos ayudaron con sus conocimientos, en el sector de Ficoa se realizó a dos locales que elaboran las preparaciones tradicionales por varios años en la cual nos comentaron como iniciaron y procedimientos para la elaboración y venta.

Una vez realizado el trabajo de investigación se culmina con la elaboración de fichas en el INPC registrando las preparaciones tradicionales de la parroquia también se añade una revista digital la cual pretende socializar las preparaciones tradicionales e historia de la parroquia Atocha –Ficoa.

De esta manera se pudo concluir con la implementación de fichas y la creación de un blog en la página web para difundir las tradiciones y crear una imagen en las nuevas generaciones para evitar la pérdida de valores.

Palabras claves: <REGISTRO>, <PREPARACIONES>, <MANIFESTACIONES CULTURALES >, <TRADICIONES>, <PATRIMONIO >.

ABSTRACT

The main purpose of this degree work is to record traditional culinary preparations based on the cultural manifestations of Atocha-Ficoa for the safeguarding of its heritage, due to the fact that today there is a loss of its traditions in this sector by the new generations. In the research carried out, the field methodology was used. The survey tool was applied to 152 people from the Atocha - Ficoa parish to identify the traditional culinary preparations that were the following: Roasted Cuy, Colada Morada and Roasted rabbit. We also conducted interviews in the sector of Atocha to the association November 2 which helped us with their knowledge, in the sector of Ficoa, was carried out at two sites that elaborate the traditional preparations for several years in which they told us how they started and procedures for the preparation and sale. Once the research work is completed with the preparation of cards in the INPC registering the traditional preparations of the parish is also added a digital magazine which aims to socialize the traditional preparations and history of the Atocha-Ficoa parish. In this way we can conclude with the implementation of cards and blog for; spread the traditions and create an image in the new generations to avoid the loss of values.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE>, <ETHNOGRAPHY>, <REGISTER OF GASTRONOMIC TRADITIONS>, <TRADITIONAL PREPARATIONS>, <CULTURAL MANIFESTATIONS>, <INTANGIBLE HERITAGE>

ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA.....	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT	vii
ÍNDICE DE CONTENIDO	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xii

CAPÍTULO I

1.1	Introducción	1
1.2.	Objetivos.....	2
1.2.1	<i>Objetivo General</i>	2
1.2.2	<i>Objetivo Específico</i>	2
1.3	Marco Teórico.....	3
1.3.1	<i>Etnografía</i>	3
1.3.2	<i>Antecedentes históricos de etnografía</i>	3
1.3.3	<i>Patrimonio</i>	3
1.3.3.1	<i>Patrimonio Cultural</i>	3
1.3.3.2	<i>Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	4
1.3.3.3	<i>Patrimonio Cultural Alimentario</i>	5
1.3.4	<i>Salvaguardia</i>	5
1.3.5	<i>Registro</i>	6
1.3.6	<i>Cultura</i>	6
1.3.7	<i>Identidad</i>	6
1.3.8	<i>Diversidad Cultural</i>	7
1.3.9	<i>Tradición</i>	7
1.3.9.1	<i>Tradiciones culturales.</i>	7
1.3.10	<i>Gastronomía</i>	8
1.3.10.1	<i>Historia de la gastronomía</i>	8
1.3.10.2	<i>Gastronomía de Ecuador</i>	9
1.3.10.3	<i>Gastronomía tradicional</i>	9

1.4	<i>Historia del Cantón Ambato.....</i>	9
1.4.1	<i>Desarrollo urbano</i>	10
1.4.3	<i>Historia de la parroquia Atocha – Ficoa</i>	10
1.4.4	<i>Actividad Productiva</i>	12
1.5.	<i>Festividades.....</i>	12
1.5.1	<i>Origen de la Fiesta de las Frutas y de las Flores</i>	12
1.5.2	<i>Fiesta de la Fruta y de las Flores.....</i>	12
1.5.3	<i>Fiesta de los barros</i>	13
1.6.	<i>Atractivos turísticos</i>	14
1.7	<i>El diagnóstico situacional de la parroquia Atocha- Ficoa del Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua.</i>	15
1.7.1	<i>Características físico espacial</i>	15
1.7.2	<i>Características Económico Productivo:.....</i>	18
1.7.3	<i>Características Socio – Culturales:.....</i>	18
1.7.4	<i>Características Ecológico Territorial:.....</i>	20
1.7.4.1	<i>Zonas de vida del sector urbano de Ambato</i>	20
1.7.5	<i>Flora representativa del lugar.....</i>	22
1.7.6	<i>Fauna Representativa.....</i>	23

CAPITULO II

2.1	<i>Metodología.....</i>	24
2.1.1	<i>Localización y temporalización</i>	24
2.2	<i>Variables.....</i>	24
2.2.1	<i>Identificación de variables.....</i>	24
2.2.2	<i>Definición de las variables</i>	25
2.3	<i>Operacionalización de Variables.....</i>	26
2.4	<i>Tipo y diseño de estudio</i>	26
2.4.1	<i>Investigación bibliográfica.....</i>	26
2.4.2	<i>Investigación de campo</i>	27
2.4.3	<i>Investigación descriptiva:</i>	27
2.4.4	<i>Investigación exploratoria:</i>	27
2.4.5	<i>Investigación no experimental:</i>	27
2.5	<i>Método y Técnicas</i>	27
2.5.1	<i>Método teórico:</i>	27
2.5.2	<i>Método empírico:</i>	28
2.6	<i>Instrumentos</i>	28

2.7	Diagrama de procedimientos	28
2.7.1	<i>Descripción de procedimientos.....</i>	29
2.7.2	<i>Elaboración del instrumento.....</i>	29
2.7.2.1	<i>Aplicación del instrumento.....</i>	29
2.7.2.2	<i>Procesamiento de la información.....</i>	29
2.7.2.3	<i>Discusión y análisis de resultados.....</i>	29
2.7.2.4	<i>Presentación de resultados.....</i>	29
2.7.3	<i>Elaboración del análisis</i>	30
2.7.3.1	<i>Presentación del blog en la web.....</i>	30
2.8	Población y muestra	30
2.8.1	<i>Grupo de estudio.....</i>	30
2.8.1.1	<i>Cálculo del tamaño de la muestra.....</i>	31
2.9	Métodos utilizados para recaudar información.....	31
2.9.1	<i>Entrevistas.....</i>	31
2.9.2	<i>Encuestas</i>	32

CAPITULO III

3.1	Presentación y discusión de resultados	33
3.2	Tabulación y análisis de datos.	34
3.3	Fichas de recetas de las entrevistas	43
3.3.1	<i>Análisis de las encuestas.</i>	48

CAPÍTULO IV

4.1	Propuesta.....	67
------------	-----------------------	-----------

CONCLUSIONES.....	68
--------------------------	-----------

RECOMENDACIONES.....	69
-----------------------------	-----------

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1: Límites del Cantón Ambato.....	16
Tabla 2-1. Flora del lugar.....	22
Tabla 3-1. Fauna Representativa.....	23
Tabla 1-2. Operacionalización de Variables	26
Tabla 1-3. Referentes teóricos.....	33
Tabla 2-3. Preparaciones tradicionales de la parroquia Atocha-Ficoa.....	35
Tabla 3-3. Festividades en la parroquia Atocha – Ficoa	37
Tabla 4-3. Métodos y técnicas ancestrales	39
Tabla 5-3. Prepara actualmente los platos tradicionales	40
Tabla 6-3. Tabulación pregunta# 5	41
Tabla 7-3. En qué manifestación cultural son más apetecidos los platos tradicionales	42
Tabla 8-3. Ficha de colada morada N°1	43
Tabla 9-3. Ficha de colada morada N°2.....	44
Tabla 10-3. Ficha de colada morada N°3.....	45
Tabla 11-3. Ficha de colada morada N°4.....	46
Tabla 12-3. Ficha de cuy asado N°1	47

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-2. Atocha- Ficoa.....	24
Figura 2-2. Diagrama de procedimientos.....	28
Figura 3-2. Población.....	30
Figura 1-3. Preparaciones tradicionales de la parroquia Atocha-Ficoa	35
Figura 2-3. Festividades en la parroquia Atocha – Ficoa.....	37
Figura 3-3. Métodos y técnicas ancestrales	39
Figura 4-3. Prepara actualmente los platos tradicionales.....	40
Figura 5-3. Representación Gráfica pregunta # 5	41
Figura 6-3. En qué manifestación cultural son más apetecidos los platos tradicionales.....	42

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A. Encuesta

Anexo B. Modelo de entrevista

Anexo C. Fotografías

CAPÍTULO I

1.1 Introducción

Tungurahua tierra de los tres Juanes es una de las provincias que sobresale por la variedad de su deleitable gastronomía, donde da lugar a la agrupación de diversos factores como la fauna, flora y lugares turísticos de dicho sector.

Ambato es una tierra con una arquitectura muy variada, una característica que la hace única son sus manifestaciones culturales populares que tienen, su máxima expresión en el Carnaval se da con la fiesta de las flores y las frutas.

La gastronomía de la parroquia Atocha- Ficoa ha tratado de mantener sus legítimas raíces, acción que en las últimas décadas ha ido evolucionando ante los consumidores afectando de esta manera los métodos de cocción, los productos, las preparaciones, reflejando así la desvalorización de sus verdaderas manifestaciones culturales gastronómicas .

Otro factor es la escasa transmisión de tradiciones ancestrales a las nuevas generaciones y la utilización de utensilios de cocina que se han empleado desde sus orígenes que hoy en día han ido cambiado con la tecnología lo que refleja una pérdida de la identidad gastronómica, reduciendo de esta manera el interés en rescatar la historia de nuestros antepasados, por tal motivo, es necesario levantar información cualitativa respecto a las tradiciones culinarias de la parroquia Atocha-Ficoa lo que será utilizado para registrar y sentar las base de una gastronomía que identifique a un pueblo.

1.2. Objetivos

1.2.1 Objetivo General

- Registrar las preparaciones culinarias tradicionales en base a las manifestaciones culturales de Atocha–Ficoa para la salvaguardia de su Patrimonio

1.2.2 Objetivo Específico

- Investigar los referentes teóricos relacionados a las manifestaciones culturales de Atocha- Ficoa para la salvaguardia de su Patrimonio.
- Identificar las preparaciones culinarias tradicionales en base a las manifestaciones culturales.
- Desarrollar el registro de las preparaciones culinarias más representativas de la parroquia Atocha- Ficoa.
- Socializar las preparaciones culinarias tradicionales de la parroquia Atocha –Ficoa mediante la creación de un blog en la web.

1.3 Marco Teórico

1.3.1 Etnografía

Etimológicamente, el término significa la descripción (grafe) del estilo de vida de un grupo de personas, habituadas a vivir juntas (ethnos).

La investigación etnográfica se concibe como la descripción, registro sistemático y análisis de un campo de realidad social específico, de una escena cultural, de patrones de interacción social (Galeano, 2004)

1.3.2 Antecedentes históricos de etnografía

La etnografía va unida al carácter descriptivo de las sociedades humanas, que constituye el fundamento del conocimiento antropológico.

La etnografía, en su carácter descriptivo, fue utilizada por historiadores, viajeros y escritores que presentan ilustraciones de trabajos etnográficos con finos detalles, a manera de fotografías los entornos naturales y humanos.

Por mucho tiempo, el trabajo etnográfico fue patrimonio de los antropólogos. En particular, los sociólogos, por lo menos en la primera mitad del siglo XX, estaban embebidos en el positivismo como método único y científico de conocimiento de la realidad (Galeano, 2004)

1.3.3 Patrimonio

En el sentido epistemológico de la palabra, se entiende al patrimonio como aquello que se obtiene por medio de la línea del padre, es decir que posee una estrecha relación con el término que hoy conocemos como herencia. Este término ya era utilizado desde la época de la antigua Roma, donde las propiedades de la familia podían ser heredadas (Enciclopedia de Conceptos, 2017)

1.3.3.1 Patrimonio Cultural

Según la organización internacional de la UNESCO se define “Por patrimonio cultural se entienden: los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales,

elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; ii) los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; iii) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico (UNESCO, 2018)

A los efectos de construir el indicador de los IUCD (Indicadores de la UNESCO de Cultura para el Desarrollo), los elementos del patrimonio cultural considerados deberán haber sido reconocidos como provistos de valor universal y/o nacional excepcional y estar inscritos en listas o registros internacionales y/o nacionales del patrimonio cultural” (UNESCO, 2018)

1.3.3.2 Patrimonio Cultural Inmaterial

“Se entiende Patrimonio Cultural Inmaterial según la UNESCO aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Se manifiestan en los siguientes ámbitos”

- a. Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b. Artes del espectáculo;
- c. Usos sociales, rituales y actos festivos;
- d. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e. Técnicas artesanales tradicionales (UNESCO, 2004)

Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida (UNESCO, 2004)

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos

sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados (UNESCO, 2004)

1.3.3.3 Patrimonio Cultural Alimentario

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien (Patrimonio, 2013)

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

1.3.4 Salvaguardia

Según la organización internacional UNESCO las medidas de salvaguardia susceptibles de garantizar la transmisión del patrimonio cultural inmaterial de generación en generación son muy distintas de las que se requieren para proteger el patrimonio material, tanto el natural como el cultural. No obstante, sucede con frecuencia que algunos elementos del patrimonio material están asociados al patrimonio cultural inmaterial. Por eso, en la definición de patrimonio cultural inmaterial la Convención incluye los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes.

Como cualquier organismo vivo, el patrimonio inmaterial tiene un ciclo vital y es probable que algunos de sus elementos desaparezcan, tras haber dado a luz nuevas formas de expresión. Es posible que algunas formas del patrimonio cultural inmaterial, a pesar de su valor económico, no se consideren pertinentes o significativas para la propia comunidad. Como indica la Convención, sólo se debe salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial que las comunidades reconozcan como propio y que les infunda un sentimiento de identidad y continuidad. Por “reconocimiento” la Convención entiende un proceso formal –o con mayor frecuencia informal– por el cual las comunidades admiten que forman parte de su patrimonio cultural determinados usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas y, eventualmente, los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes.

Las medidas de salvaguardia deben concebirse y aplicarse siempre con el consentimiento y la participación de la comunidad. En algunas ocasiones la intervención pública para salvaguardar el patrimonio de una comunidad tal vez sea inconveniente, porque podría alterar el valor que el patrimonio tiene para su comunidad. Además, las medidas de salvaguardia han de respetar siempre los usos consuetudinarios que regulan el acceso a determinados aspectos de ese patrimonio, como por ejemplo las manifestaciones relacionadas con el patrimonio cultural inmaterial que sean sagradas, o que se consideren secretas (UNESCO, 2011)

1.3.5 Registro

Identifica los bienes culturales materiales e inmateriales, estudia a mayor profundidad los bienes inventariados, mediante estudios históricos, iconográficos, arquitectónicos, antropológicos, etnográficos, etc.

Documenta de manera científica, sistemática y metodológica los bienes patrimoniales (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2018)

1.3.6 Cultura

“Es el conjunto de conocimientos y valores que no es objeto de ninguna enseñanza específica y que, sin embargo, todos los miembros de una comunidad conocen” (Finkelkraut , 2016)

La cultura: “Tiene una potente dimensión popular y tradicional, es el espíritu del pueblo al que cada uno pertenece y que impregna a la vez el pensamiento más elevado y los gestos más sencillos de la vida cotidiana” (Finkelkraut , 2016).

1.3.7 Identidad

Según el autor José Antonio Mac Gregor menciona que la identidad, sus procesos de construcción y sus diversos objetivos, tienen indudablemente un papel de extraordinaria relevancia en la construcción de lo político, vale decir, en la construcción de las hegemonías (Gregor, s.f.).

La formación de la identidad es un proceso que comienza a configurarse a partir de ciertas condiciones propias de la persona, presentes desde el momento de su nacimiento, junto a ciertos hechos y experiencias básicas. A partir de lo anterior, la identidad se forma otorgándonos una

imagen compleja sobre nosotros mismos, la que nos permite actuar en forma coherente según lo que pensamos.

La identidad se comporta como algo relativo, como un núcleo plástico capaz de modificarse a lo largo de la vida y el desarrollo, lo que permitiría al ser humano tener la capacidad de comportante de formas diferentes (Gutiérrez, 2009)

1.3.8 Diversidad Cultural

La diversidad cultural se refiere al grado de diversidad y variación tanto a nivel mundial como en ciertas áreas, en las que existe interacción de diferentes culturas coexistentes.

Muchos estados y organizaciones consideran que la diversidad cultural es parte del patrimonio común de la humanidad y tienen políticas o actitudes favorables a ella. Las acciones en favor de la diversidad cultural usualmente comprenden la preservación y promoción de culturas existentes (Arcoiriscultural, 2016)

1.3.9 Tradición

La tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural.

La tradición, por lo tanto, es algo que se hereda y que forma parte de la identidad. El arte característico de un grupo social, con su música, sus danzas y sus cuentos, forma parte de lo tradicional, al igual que la gastronomía y otras cuestiones (Gardey & Pérez Porto, 2010)

1.3.9.1 Tradiciones culturales.

Según el autor Manuel Esmoris considera que “Las prácticas tradicionales se trasmiten principalmente a través de la experiencia, de generación en generación, en la propia ejecución, en la actualización de la memoria de procedimientos que no están registrados materialmente”.

“Se trata de bienes y prácticas con historia y por esto se lo considera patrimoniales. Son herencia compartida con significación: artístico-estética, portadora de sentido de identidad o valor etnográfico” (Esmoris, 2008)

1.3.10 Gastronomía

La gastronomía es el conocimiento fundado en razón de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta.

Su fin es velar por la conservación de los hombres mediante el mejor sustento posible, la gastronomía esta enlazada con la historia natural por la clasificación que las sustancias alimenticias hace con la física por el examen de sus composiciones y de calidades (Brillat Savarin, 2012)

1.3.10.1 Historia de la gastronomía

La cocina no existe desde siempre, el hombre desde un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio astronómico.

Gracias al fuego el hombre caldea su hogar, da luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún la conserva gracias a esta conservación puede cazar animales más grandes y pasan de ser nómadas a ser sedentarios.

Está demostrado que gracias al cocinado de la carne, el hombre asimilaba mucho mejor las proteínas lo que gracias a su función formadora hizo que se desarrollara más el cerebro con los consiguientes descubrimientos facilitados del trabajo, obteniendo mejores cosechas y produciéndose una proyección demográfica muy importante. En esta época la cocción se realizaba de una forma simple pero muy práctica: colocando sobre el lecho dos piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos se deposita la carne que se asa en las brasas.

Los avances tecnológicos en el 4.000 a.C. marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados en los que se usan varias materias primas, siendo Egipto donde la cocina alcance un especial renombre (Lozano, Martín Artacho, & Martín Artacho, 2014)

1.3.10.2 Gastronomía de Ecuador

Para el Ministerio de Turismo “La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla” (Ministerio de Turismo, 2017)

1.3.10.3 Gastronomía tradicional

La gastronomía del Ecuador es tan variada en su oferta y en sus ingredientes como son variadas sus culturas, regiones naturales y su biodiversidad. Cada zona posee una sazón propia como resultado de los productos naturales que existen en ella y en la que se nota las influencias de las corrientes étnicas que han poblado el Ecuador.

Desde épocas prehispánicas la gastronomía ya tenía su importancia así lo demuestra la cerámica encontrada donde se evidencia el aprovechamiento de productos como el maíz, el pescado, papas, frutos, cereales, leguminosos, y el activo cambio intercambio comercial que realizaban (Guía Turística para Viajeros, 2010)

1.4 *Historia del Cantón Ambato*

Ambato en 1820 era una ciudad todavía en reconstrucción. Los pavorosos estragos del terremoto en 1797, la hambruna derivada de la erupciones volcánicas que arrojaron grandes cantidades de cenizas y las consecuencias de la guerra de la Independencia, no habían permitido levantarse prontamente, airosa y progresista, de los escombros del cataclismo y la miseria que lo agobiaba.

Podemos presentar a Ambato y su provincia, para 1820, en las siguiente forma: la Ciudad contaba con dos plazas: la principal donde hoy tenemos el Parque Montalvo, y la de San Bartolomé, parque Cevallos, en las que se realizaban las ferias, ya famosas desde entonces, en los días domingos.

El espíritu industrial de sus hijos la habían dado especial categoría. El afán febril de trabajo fuero motivo de holgura y de riqueza. Fuente mayor fue la agricultura con sus ricas haciendas de Miraflores, Sabañag, Guaslan, Chiquicha, Huambalo, Cahuaji, Patate.

Se cultivaba en magnífica forma la caña de azúcar de la que se extraía aguardiente y se fabricaban panelas. Los huertos frutales se cultivaban con esmero, ya que el clima y el terreno son propios para ello.

El obispo Calama en 1790 al visitar Ambato, quedó impresionado de su famoso pan y para mejorarlo aún más aconsejó hornos más adecuados y con el objeto de fomentar la industria de la panadería creó un premio de 50 pesos sencillos al panadero o panadera que le presentaren pan de agua bien amasado, bien fermentado y bien cocido.

En el mes de febrero de 1823 la temporada es frutal en nuestro terruño y fue muy del agrado de la comitiva el llegar a la población. Segunda visita del libertador desde el barrio de la Merced, al ver la negrura de los capulíes que se cuelgan en apretados y colgantes racimos; las copiases peras, los amarillos duraznos y guaytambos (Cámara Ecuatoriana del Libro, 1983)

1.4.1 Desarrollo urbano

La ciudad es un ente y como tal, cree, se desarrolla, avanza, cambia. Esta ley natural determina las variaciones en el rostro de Ambato. La aldea minúscula de siglos pasados no tiene manera de compararse con la pujante ciudad de hoy. Hasta fines de la centuria anterior el testimonio del rostro de Ambato estaba dado más bien por la descripción literaria, por el enfoque escrito antes que por su reproducción gráfica.

De la plaza Urbina a la Merced y de la loma al río era toda la extensión de Ambato que nació al siglo XX. En sus contadas plazas, el parque Montalvo, la de San Bartolo, la de la Estación, se daba la actividad ciudadana. A su rededor comenzarán a crecer edificios de piedra cada vez más grandes. La Matriz de labrados sillares, Santo Domingo, la Merced, la Medalla Milagrosa, la iglesia de los Padres Josefinos (Pachano, 2014).

1.4.3 Historia de la parroquia Atocha – Ficoa

Con pleno conocimiento de causa y por pertenecer a una de las primeras familias que se organizaron como tales en Atocha- Ficoa como barrio, haciendo de su hermosa quinta residencia permanente; de doce hermanos, yo, Martha Cecilia, la novena de ellos, hijos de Luis Francisco Molina Campana, ambateño y María Luisa Gómez Torres pelileña.

Mi padre, abogado y con ancestro agrícola arraigado, adquirió parte de una extensión importante de las tierras, que allá por los finales de 1800 pertenecían a la comunidad de los padres Oblatos, la familia Leal Pazmiño las compró y las heredó a sus nietos Alicia y Trajano Andrade Leal. Fue a Alicia a quien mi padre compró las tierras según escritura el 2 de diciembre de 1936; propiedad que lindaba a mediados de los treinta, por el norte con los huertos y casa de Eduardo Barona, una de las últimas casas antiguas del sector, en estos días derruía, para dar paso a un edificio moderno; por el pie con la línea férrea; hacia la cabecera con terrenos del señor José Aurelio Leal. El 10 de marzo de 1939, el señor Hernández vendió a mi padre su propiedad, una hectárea más o menos, cuyos linderos eran: por la cabecera y un costado caminos públicos, por el pie terrenos del doctor Eduardo Barona, el mestizo y por el otro lado costado los terrenos adquiridos anteriormente, hacia el pie de la loma de Santa Elena (Gómez, 2003)

Ficoa, el más tradicional de los huertos de Ambato, tenía una abundante producción frutícola, aquí se saboreaban los más exquisitos duraznos, peras, guaytambos, capulíes, membrillos y era un lugar de cita obligado de todos los ambateños y turistas en especial los fines de semana en la llamada época de fruta.

Desde hace muchos años, ha sido un lugar de expendio de platos típicos, especialmente de los cuyes y conejos asados con papas, teniendo como uno de sus más connotados representantes al conocido chagra Freire, lamentablemente el avance de la civilización ha reemplazado los hermosos huertos de Ficoa por numerosas urbanizaciones, convirtiéndose así en un barrio residencial (Sofía Estrella, 2015)

En una de las parroquias de Ambato, ATOCHA, durante muchos años estuvo atravesada por el ferrocarril que iba hacia Quito. Es un lugar con una extraordinaria riqueza cultural, puesto que ahí se asientan las propiedades de la familia Mera Iturralde (Quinta Atocha) y de la familia Martínez Holguín (Quinta La Liria), en las que se gestaron grandes epopeyas de la cultura nacional, ahí nacieron Cumandá, Cantares del Pueblo Ecuatoriano, Novelitas cortas, A la costa, Disparates y caricaturas y el Himno Nacional. Así mismo fue un fecundo huerto con abundante producción frutícola y desde hace muchos años mantiene el tradicional expendio de la colada morada y las empanadas que son muy apetecidas por propios y extraños (Sofía Estrella, 2015)

1.4.4 Actividad Productiva

Ambato registra asentamiento industrial de importancia para la economía del Ecuador. Las industrias predominantes se dedican a la curtiduría que es parte de la cadena de fabricación de calzado.

La metalmecánica que permite la manufactura de carrocerías de vehículos de transporte masivo forma parte de la industria local.

También la industria textil, alimenticia, del vidrio y automotriz se suma al desarrollo económico de la capital de los tungurahueses.

Sin embargo, la económica ambateña sobresale por el comercio y por ello, la banca considera zona clave para abrir sucursales y agencias, según la Fundación Wikimedia, Inc (Ambato.News.com, 2015)

1.5. Festividades

1.5.1 Origen de la Fiesta de las Frutas y de las Flores

El terremoto consecuente tuvo su epicentro en Pelileo, al cual lo destruyó, sin embargo el tipo de arquitectura existente en Ambato (como en la mayoría de las ciudades interandinas, y los materiales utilizados, como barro, caña, contribuyeron al colapso de innumerables construcciones. La antigua catedral se hundió en momentos en los cuales se celebraba la liturgia y fue el sitio donde más personas fallecieron. La destrucción de la ciudad condujo a un sentimiento local y regional de revalorización de la fe y dinamismo de la ciudad, un enclave importante de comercio interregional y puerta hacia la zona amazónica, a través de Baños.

Así fue que el 17 de febrero de 1951 se instituye la Fiesta de las Flores y las Frutas. Evocando a los ambateños ilustres como Juan Montalvo, Juan León Mera y Pedro Fermín Cevallos, señalando esto como una herencia de la ambateñidad (Sofía Estrella, 2015).

1.5.2 Fiesta de la Fruta y de las Flores

Para el autor David Guevara “La culturización del carnaval es un acierto que ha permitido que la fiesta adquiriera mayor trascendencia, así como el festival del folklore y la feria taurina hacen

de la fiesta de los ambateños un referente importante en la visita turística de América. La fiesta es una manifestación de cultura, diversión que congrega año tras año a miles de turistas.

Ambato ofrece a los visitantes sitios hermosos con bellos parajes, lugares de tradición, cultura y los diferentes programas que organizan los barrios e instituciones de la ciudad.

La responsabilidad es de todos, trabajemos juntos con sencillez, con humildad, pero con mucha decisión para que Ambato siga siendo la ciudad jardín del Ecuador, tierra de flores y frutas, territa linda cuna del sol.

Mantengamos la dignidad de nuestra ciudad para que el orgullo de ser ambateños no sea por el pasado sino por el presente y por un futuro prometedor” (Guevara, 2012)

1.5.3 Fiesta de los barros

La tradicional celebración del día de todos los santos y de los Fieles difuntos forma parte de la cultura ambateña. En esta fecha, se organiza una de las ferias artesanales más importantes de la región, donde se exhiben juguetes, utensilios caseros y diversos objetos elaborados con barro, hojalata, madera, paja, fibras vegetales, entre otros materiales. Se trata de la tradicional feria de los Finados.

El origen de este evento gastronómico, cultural y comercial se remonta a épocas precolombinas, cuando en la ciudad se presenciaba la mayor exposición de artículos de barro y arcilla del país. Allí los indígenas, especialmente panzaleos y puruháes, realizaban trueques de ollas, cuencos, cántaros y demás recipientes de agua que servían para recoger y almacenar el líquido vital. Sabían que durante esta temporada del año las lluvias escaseaban. Tras la conquista de América, los colonos y religiosos europeos se esforzaron por opacar esta tradición, al reemplazarla con la Fiesta de los Finados que, de acuerdo con el calendario católico, se celebra el 2 de noviembre.

Pedro Reino, cronista oficial de Ambato, explica que fue en 1950 cuando la feria cobró fuerza en la urbe. “Al igual que la fiesta de las flores y de las frutas, la feria de finados tal y como la conocemos se originó un año después del terremoto de 1949. Después de la catástrofe en la que murieron más de 5 mil personas, los ambateños crearon y potenciaron las festividades para mitigar el dolor de la tragedia y, al mismo tiempo, celebrar la alegría de la vida. De allí surgen ambas fiestas”, dijo. En aquella época, las autoridades municipales organizaron la primera edición de la feria, que originalmente se situó en los alrededores del mercado central, ubicado en las calles 12 de noviembre y Juan Benigno Vela. En esa ocasión, la temática principal giró en

torno a los juguetes elaborados con barro. De allí surgió el nombre feria de los barro, como se la denominó en los inicios. Alrededor de 500 artesanos formaron parte de esta iniciativa. La mayoría comercializaba pitos, ollas, alcancías, casas en miniatura y otros juguetes.

Durante las primeras ediciones de esta feria se podían encontrar trastos de madera, paja y hojalata. La gastronomía también forma parte importante de la feria. La tradicional colada morada, bebida elaborada con maíz negro, frutas de la Costa y especias andinas, es el plato fuerte de la festividad, acompañada siempre de la guagua de pan. “Esta última no es más que una pieza de pan con figura antropomorfa. Su elaboración es el resultado del sincretismo cultural y religioso europeo e indígena, en el que se combinan los ingredientes tradicionales de un pan amasado, formado y horneado en leña y con figuras de mujeres indígenas”, añade Pedro Reino.

El maíz negro, materia prima de la colada morada, se cultiva hasta la actualidad en los páramos de Ambato, Píllaro, Patate, Pelileo y otros cantones de Tungurahua. Su color característico, relacionado con el luto, lo convierten en ideal para la preparación de esta bebida, que, además, es sazonada con piña, babaco, hojas de arrayán y mortiño. Al menos el 30% de los locales de la feria de finados está destinado a la venta de la colada morada y guaguas de pan. A través de los años, esta feria se ha realizado en diferentes lugares. Entre ellos en las proximidades del Mercado Central, avenida Los Andes, Atocha, Pinllo, Los Chasquis, Centro de Exposiciones Proa y la Quinta El Rosario. En estos lugares varias generaciones de ambateños han adquirido toda clase de juguetes.

Este año la edición N° 35 de la Feria de Finados tendrá lugar en la quinta El Rosario y en el Centro de Exposiciones Ambato. Allí se instalarán alrededor de 1.600 puestos, de los cuales 70% serán ocupados por artesanos. Para Jorge Caiza, hojalatero ambateño, esta iniciativa municipal aportará de manera positiva al turismo de la ciudad. “Desde mediados de los 80 la feria se desvirtuó y fue encaminada al expendio de ropa. Si bien el sector textil es importante, la feria nació con la idea de fomentar el comercio de artículos artesanales”, indicó. Los artículos de hojalata más apreciados son los juegos de ollas para niñas, cocinas y aviones. Para atraer a un mayor número de asistentes, el Municipio de Ambato organiza presentaciones artísticas (El Telegrafo, 2014)

1.6. Atractivos turísticos

Atocha es un lugar con una extraordinaria riqueza cultural, puesto que ahí se asientan las propiedades de la familia Mera Iturralde llamada Quinta Atocha y de la familia Martínez

Holguín llamada Quinta La Liria, en las que se gestaron grandes epopeyas de la cultura nacional, ahí nacieron Cumandá, Cantares del Pueblo Ecuatoriano, Novelitas cortas, a la Costa, disparates, caricaturas y el Himno Nacional (ViajandoX, Atocha, s.f.)

- Es uno de los sitios más visitados de Ambato. La causa son las quintas de Juan León Mera, Luis A. Martínez, La Liria y el Jardín Botánico.
- Quinta Atocha de Mera: Es un sitio acogedor, aquí sobresalen los grandes árboles de cedro, palma, coco chileno y eucalipto. La casa del escritor ambateño se convirtió en un museo por su mobiliario, obras pictóricas, documentos y escritos que recrean la vida de Mera. Allí reposa una copia del texto original del Himno Nacional de su puño y letra.
- Jardín Botánico: En Ambato se destacan dos bellas Quintas que pertenecieron a las Ilustres familias de Los Mera y Los Martínez. Ambas conservan intacta la vocación naturalista de sus artífices, Juan León Mera y Luís A. Martínez y constituyen una de las reservas botánicas más importantes del País.
- Casa de Montalvo: Es un rincón con hermosos paisajes y es muy visitada por los turistas. La construcción de bareque y teja guarda algunos muebles del escritor (ViajandoX, Atocha, s.f.)

1.7 El diagnóstico situacional de la parroquia Atocha- Ficoa del Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua.

1.7.1 Características físico espacial

Ubicación:

1. Ubicación física: región sierra, provincia de Tungurahua, Cantón de Ambato.
2. Ubicación geográfica: Ambato está ubicada a 78°; 37' 11''; de longitud con relación al Meridiano de Greenwich y a 1° 13' 28'' de latitud sur con relación a la Línea Equinoccial, a 2.577 metros sobre el nivel del mar.

Límites:**Figura 1-1: Límites del Cantón Ambato**

Fuente: <http://www.ambato.gob.ec/historia>

Superficie:

Ambato tiene una superficie: 1200 km² aproximadamente

Altitud:

Altitud sobre el nivel del mar: 2597 m

Vías de acceso:

Existe vías de primer orden, esta vía esta pavimentada es la vía Ambato-baños

Hidrología:

De las vertientes del Norte provienen los ríos Huapante, Talatag, Quillopaccha, el Golpe, Pucachuayco y el Cutuchi, el cual engruesa su caudal con varios afluentes y forma el Patate al unirse con el Ambato y el Pachanlica; estos vienen al Suroeste al igual que los ríos Támbalo, Chiquicagua y Alajua. Del Sureste viene el río Chambo que se une con el Patate y dan origen al Pastaza que cruza la cordillera y va hacia la Amazonia. Hacia el Oriente están los ríos Verde, Blanco, Machai, Mapoto y Topo.

Las principales lagunas son: Pisayambo, del Tambo, Patojapina, RodoCocha y Yanococha, de San Antonio. Además hay otras lagunas como: Aucacocha, el Cable, Chaloacocha, Uspayacha, Salayambo, Pisachoa, y las de los Antojos.

Entre las vertientes termales tenemos: CunucYacu, Aguaján, Pishilata y Quillán en Ambato. En Píllaro está la playa de convalecencia de Huapante y en Baños las vertientes del Salado y la Virgen.

Historia:

Tras el sismo de la trágica tarde del 5 de Agosto de 1949 la ciudad quedó reducida a escombros, actualmente su adelanto material y económico es evidente. Ambato cuenta con casi todos los servicios que tiene una ciudad moderna; la ruinas y la angustia quedó atrás.

La actual ciudad de Ambato fue fundada el día 6 de Diciembre de 1698, como Asiento de Ambato. El 12 de noviembre de 1820 Ambato declara su independencia, el 23 de julio de 1860 adquiere la categoría de provincia y el 21 de mayo de 1861 se crea como tal mediante Decreto de la Convención Nacional. En Ambato se instaló la primera imprenta traída por los jesuitas, la cual fue trasladada en 1670 al seminario de San Luís en Quito.

Uno de los principales atractivos de Ambato es la Fiesta de las flores y las frutas que es denominada como una de las más hermosas celebraciones alrededor del país. Las festividades empiezan con la Bendición de las Flores, los Frutos y el Pan", acto religioso que se los realiza en el atrio de la catedral, con la presentación de singulares alegorías, elaboradas en base flores, frutas y pan cultivadas y producidas en nuestra madre tierra (TERREMOTO, s.f.)

Político administrativo:

Ambato está conformado en su estructura político-administrativa por parroquias urbanas y rurales. Se conoce como "La Matriz" a la zona urbana, que agrupa a las parroquias de: San Francisco, La Merced, Celiano Monge, Huachi Loreto, Huachi Chico, La Matriz, Atocha – Ficoa, Pishilata y La Península. Por otra parte, las 18 parroquias rurales son: Ambatillo, Atahualpa, Augusto N. Martínez, Constantino Fernández, Huachi Grande, Izamba, Juan Benigno Vela, Montalvo, Pasa, Picaihua, Pilahuín, Quisapincha, San Bartolomé de Pinllo, San Fernando, Santa Rosa, Totoras, Cunchibamba y Unamuncho (GAD AMBATO , 2016)

a. Organización Sociopolítica

1. Función de participación ciudadana y control social: dirigida por la asamblea cantonal de participación ciudadana, encargada de facilitar y promover los mecanismos de control social y desarrollar los sistemas de igualdad ciudadana.
2. Función legislativa: ejercida por el consejo cantonal encargado de legislar y fiscalizar.
3. Función ejecutiva: ejercida por el alcalde y todas las direcciones, coordinaciones, unidades desconcentradas y empresas públicas.

1.7.2 Características Económico Productivo:

a. Actividades económico productivo

El Cantón Ambato se ha caracterizado por ser eminentemente productivo por lo que se ha constituido en generador de fuentes de trabajo a través del tiempo, una línea importante es el comercio artesanal como la confección de ropa, calzado, cuero y el intercambio de productos agrícolas de la sierra y de la costa que se produce a través del mercado mayorista de Ambato.

b. Tipos de cultivo

En realidad todo aquel territorio parece una comarca de tierra prometida o paraíso terrestre, teniendo en cuenta la exuberancia y abundancia de granos legumbres y frutos (La Hora, 2011)

1.7.3 Características Socio – Culturales:

a. Población del sector urbano del Cantón Ambato

El Cantón Ambato tiene un total de 178538 mil habitantes según el censo del año 2010 ocupando el 50.1% el sector urbano (INEC, 2010)

b. Población indígena

En el Cantón Ambato y en la parroquia urbana Atocha- Ficoa existen asentamientos humanos pertenecientes a la nacionalidad Chibuleo, Quisapinchas, Pilahuin, Tomabelas pertenecientes a los pueblos y nacionalidades Kichwas del Ecuador.

c. Población económicamente activa

La población económicamente activa, PEA, se dedica al comercio al por mayor y menor con el 21.6% y la mayoría de la PEA son hombres.

d. Idioma

Los habitantes de la parroquia urbana Atocha- Ficoa hablan el idioma español y por la población indígena que radica se habla el idioma Quechua

e. Religión

En la parroquia Atocha -Ficoa predomina la religión Católica, es por ello que cada parroquia cuenta con una iglesia, pero también existe una minoría que se inclina por otras religiones como la Evangélica.

f.Educación

En la parroquia urbana Atocha- Ficoa existe Universidades, Institutos, Colegios, Escuelas, Jardín de Infantes, Academias, Parvularios, Escuelas Especiales y Técnicas, Conservatorio de Música.

f. Servicios básicos

En la población del Cantón Ambato y parroquia urbana Atocha- Ficoa existe un incremento en el acceso de todos los servicios de la vivienda, pero todavía hay deficiencias en el servicio telefónico y el servicio de red pública de alcantarillado (INEC, 2010)

g. Transporte

Legalmente constituidos existen 2400 taxis en Ambato, Aproximadamente 430 unidades de cinco operadoras urbanas, cuentan con unidades denominadas como Bus-tipo brindando un servicio de primera para la ciudadanía que necesita trasladarse dentro y fuera del centro de la ciudad (El Telegrafo, 2013)

h. Salud

La parroquia urbana Atocha-Ficoa cuenta con el hospital del IESS, y el hospital Regional Ambato.

1) Enfermedades más comunes

- Gripe
- Resfriados
- Parasitosis
- Cáncer

i. Migración

La migración tiene múltiples causas, crecimiento poblacional y presión demográfica, deterioro ecológico, devastaciones por fenómenos meteorológicos, escasez de empleo y disminución del empleo, explotación de la fuerza de trabajo, inexistencia o insuficiencia de servicios básicos, violencia armada, pero sobre todo a la expectativa de lograr una vida mejor fuera de las regiones de origen.

La población decide optar por migrar a ciudades más grandes como Quito, Riobamba, Guayaquil que tengan posibilidad de empleo debido que las fuentes de trabajo se encuentran saturadas en el sector urbano de Ambato.

1.7.4 Características Ecológico Territorial:

1.7.4.1 Zonas de vida del sector urbano de Ambato

➤ Valle Quillán – la Viña

Se extiende a lo largo del río Ambato, hasta la desembocadura en el Cutuchi; obedece a las siguientes características altura, entre los 2.300 y 2.500 m.s.n.m.; temperatura media: 15 °C; precipitación anual: 550 mm. ; Pendiente 0.1 hasta 8.0%, cultivos principales: durazno, aguacate, col, lechuga, tomate, remolacha, cultivos secundarios: maíz, fréjol, ají; la mayoría de los cultivos disponen de agua de riego.

➤ Sección media

Comprende a las fajas altitudinales localizadas en los declives de la cordillera de los Andes hacia su interior entre los 2.500 y 2900 m.s.n.m , con una topografía plana y ondulada; el riego en su mayor parte es insuficiente , temperatura media 13 °C ; precipitación anual 76 n.m;

pendiente : 3 al 25% ; cultivos principales: manzano, ciruelos ,perales ,moreras ,maíz ,arveja, frejol ,cebada, trigo y alfalfa.

➤ Sección alta de páramos

Corresponde a la franja agrícola más elevada y está comprendida entre los 2.900 y los 4.000 m.s.n.m en los que se distribuyen los cultivos más importantes del sector.

1.7.5 Flora representativa del lugar

Tabla 2-1. Flora del lugar

FAMILIA	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	USOS
Cupressaceae	Cupressus	Ciprés	Medicinal ornamental Maderable
Remy, scrophulariaceae	Buddleja coriácea	Quishuar	Maderable
Anacardiaceae	Schinus molle	Molles	Medicinal
Monocotiledóneas	Orchidaceae	Orquídea	Ornamental
Actinidiaceae	Oreopanax ecuadorensis	Pumamaqui	Maderable
Typhaceae	Typha	Espadaña	Artesanal
Rosaceae	Polylepis	Yagual	Maderable Medicinal Tintes de ropa
Bromeliaceae	Bromelia	Bromelias	Artesanal
Anthurium	Anthurium	Anturios	Ornamental
Heliconiaceae	Heliconiaceae	Heliconias	Ornamental
Fabaceae	Lupinus mutabilis	Chocho	
Lamiaceae	Rosmarinus officinalis	Romero	Alimentación Medicinal Maderable
Rosaceae	Malus domestica	Manzano	Ornamental Medicinal Alimentación
Betulaceae	Alnus acuminata	Aliso	Ornamental
Asteraceae	Chuquiraga jussieui	La chuquiragua	Maderable Medicinal
Myrtaceae	Luma apiculata	Arrayan	Ornamental Medicinal
Amygdaloideae	Prunus domestica	Ciruelo	Alimento
Rosaceae	Rubus ulmifolius	Mora	Alimento Medicinal
Fabaceae	Pisum sativum	Arveja	Alimentación
Poaceae	Zea mays	Maíz	Alimentación
Rosacea	Pyrus communis	Pera	Alimentación

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Valeria Lescano

De la flora representativa del sector urbano de Ambato existen 23 especies de las cuales seis especies sirven de alimento para la ciudadanía y población en general. Seis especies sirven en la rama de medicina ya que cuentan con propiedades curativas.

Finalmente existen seis especies en la rama maderable que sirve para la elaboración de muebles que son expendidos en el Mercado Modelo, siete especies ornamentales que sirven para decoración y venta por su impacto visual.

1.7.6 Fauna Representativa

Tabla 3-1. Fauna Representativa

FAMILIA	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE COMÚN
Trochilidae	Colibrí coruscans)	Colibrí
Nymphalidae	Danaus plexippus	Mariposa
Columbidae	Streptopelia turtur	Tórtola
Columbidae	Columba livia	Paloma

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Valeria Lescano

CAPITULO II

2.1 Metodología

2.1.1 Localización y temporalización

La presente investigación se efectuó en el Cantón Ambato, en la parroquia urbana Atocha-Ficoa de la provincia de Tungurahua, región central del Ecuador, en donde se identificó las preparaciones culinarias tradicionales en base a las manifestaciones culturales de Atocha-Ficoa para la salvaguardia de su Patrimonio.

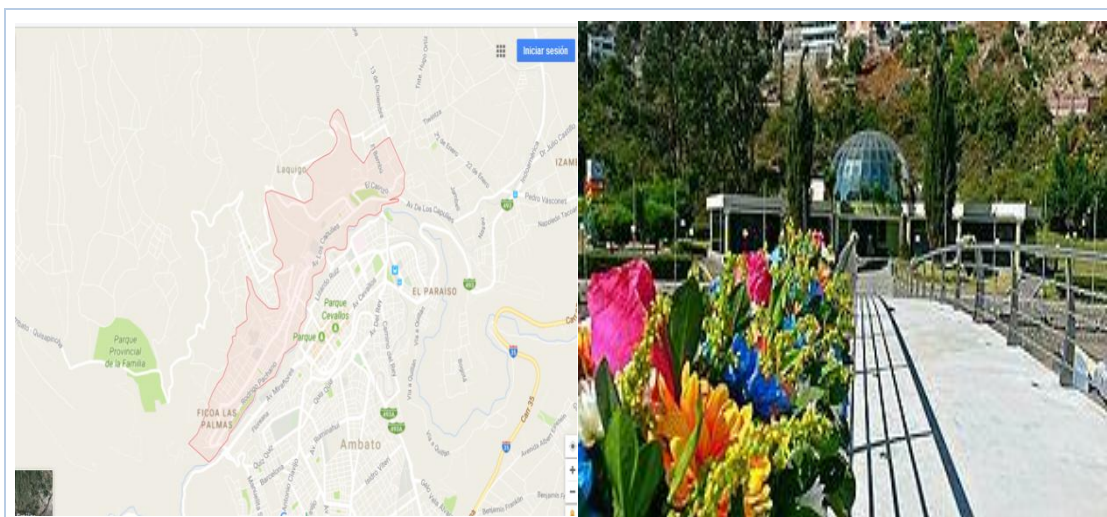


Figura 1-2. Atocha- Ficoa

Fuente: <https://www.google.com.ec/maps/place/Ambato/>

Elaborado por: Valeria Lescano

2.2 Variables

2.2.1 Identificación de variables

Variable independiente:

- Manifestaciones culturales de Atocha-Ficoa

Variable dependiente:

- Preparaciones culinarias tradicionales

2.2.2 Definición de las variables

Preparaciones culinarias tradicionales: En este sentido, una preparación culinaria tradicional es la mezcla o unión de determinados ingredientes. Estos ingredientes deben ser combinados, cocinados o trabajados de modos particulares para convertirse en comidas más complejas

También la preparación de alimentos puede implicar la aplicación sobre los mismos de un tratamiento térmico que servirá de complemento y ayudará además a mejorar las condiciones naturales de los mismos y su digestión, algo muy importante para la salud.

Lo habitual es que los alimentos, especialmente carnes y verduras sean cocidos en el horno, al vapor o en su defecto fritas. En este último caso debemos comentar que el alimento cocido de este modo dispondrá de mucha grasa, porque se lo fríe con aceite, entonces, podrá caer mucho más pesado que si se lo cocinó al horno y ni hablar de al vapor que resulta ser la forma más sana ya que no media el aceite.

Está comprobado que la ingesta de algunos alimentos en su estado natural sin haber sido preparados, por ejemplo dándoles una cocción o en su defecto una mala cocción, pueden caer muy mal y desencadenar problemas digestivos o hasta enfermedades. También en la mejor digestión puede incidir el acompañamiento que se le dé a un alimento.

Es importante mencionar que el término que nos ocupa también puede aplicarse a cualquier tipo de producto que requiera un trabajo previo y no solamente a los alimentos (Definición de Preparación, 2007)

Manifestaciones culturales: Las manifestaciones culturales son las expresiones o productos de un sistema cultural que reflejan las creencias y los valores básicos de sus miembros.

Las manifestaciones culturales se clasifican así:

Manifestaciones conceptuales –simbólicas: Son todas las maneras con las que se pretende explicar o representar, objetiva o subjetivamente, al hombre, al mundo, a lo suprasensible, y a las relaciones que se generan entre ellos. La ideología, la filosofía, la ciencia, el arte, el mito y la religión se ubican en esta categoría.

Estados donde se dan las manifestaciones culturales:

Es un medio de expresarse de una región determinada, puede ser por medio de danzas, canciones, música, artes, etc. Cada comunidad o pueblo tiene su propia manifestación folklórica. Esa síntesis o mestizaje cultural está presente en todas las manifestaciones de nuestra cultura (Mundo, 2014)

2.3 Operacionalización de Variables

Tabla 1-2. Operacionalización de Variables

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
PREPARACIONES CULINARIAS TRADICIONALES	Productos que intervienen en la preparación. Menaje Técnicas y métodos	Ingredientes tradicionales. Ingredientes introducidos. Equipos y utensilios. Ancestrales. Actuales.
MANIFESTACIONES CULTURALES	Fiestas Rituales	Religiosas Cívicas Matrimonio Bautizos Primeras Comuniones Confirmaciones Misa de honras

Elaborado por: Valeria Lescano

2.4 Tipo y diseño de estudio

Para la presente etnografía se utilizó:

2.4.1 Investigación bibliográfica

Da lugar a las siguientes observaciones:

- a. La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o ciencia completa.

2.4.2 *Investigación de campo*

De campo porque el trabajo investigativo se realizó en el lugar donde se produce el problema investigado, es decir en los restaurantes de gastronomía tradicional de Atocha – Ficoa, lo que a su vez permite obtener contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio que son los actores principales.

2.4.3 *Investigación descriptiva:*

Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o procesos de fenómenos (Tamayo, 2004)

2.4.4 *Investigación exploratoria:*

El objetivo de esta investigación es hallar nuevas ideas o relaciones, siendo la flexibilidad y la ingeniosidad de la investigación (Baena L, 2009)

2.4.5 *Investigación no experimental:*

Es el tipo de investigación en la que no hacen variar intencionalmente las variables independientes. En la investigación no experimental se observan fenómenos tal y como se presentan en contexto natural, se obtienen datos y después de estos se analizan (Uribe Ortiz, 2004)

2.5 Método y Técnicas

Los métodos técnicos que se utilizaron en esta investigación fueron:

2.5.1 *Método teórico:*

Permiten descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales, no detectables de manera sensoperceptual. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción (Martínez Pérez & Rodríguez

Esponda). En la investigación realizada se utilizará el método teórico ya que se busca la creación de un documento propio.

2.5.2 *Método empírico:*

El método empírico suele interpretarse como el enfoque de la utilización de un conjunto de datos a la base de una teoría o extraer una conclusión en la ciencia. (Método empírico, 2015)

2.6 Instrumentos

Los instrumentos utilizados para levantar la información serán:

Entrevista: Es una técnica que, entre muchas viene a satisfacer los requerimientos de interacción personal. Se define como una visita que se hace a una persona para interrogarle de ciertos aspectos y después informar al público de sus respuestas (Ibañez & Lopez, 1986)

2.7 Diagrama de procedimientos

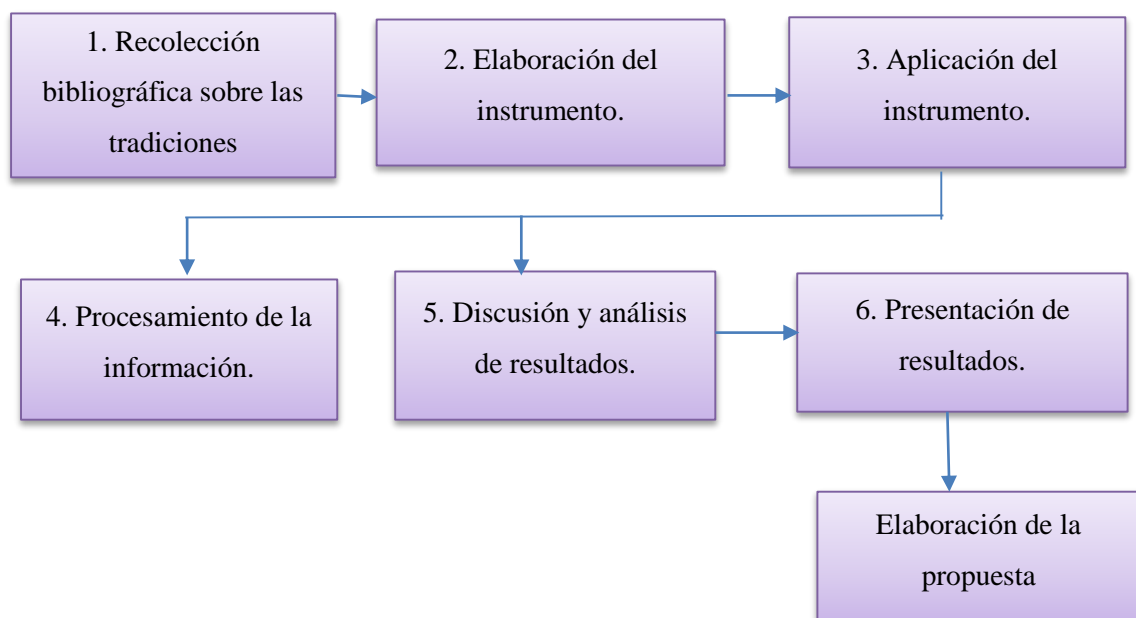


Figura 2-2. Diagrama de procedimientos

Elaborado por: Valeria Lescano

2.7.1 *Descripción de procedimientos*

1. Recolección bibliográfica sobre las tradiciones

La tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. (Gardey J. P., 2008)

2.7.2 *Elaboración del instrumento*

La entrevista es una herramienta básica en la cual nos ayudará a recopilar información clara, real y precisa necesaria para el registro de la gastronomía tradicional de Atocha - Ficoa.

La encuesta es una técnica que está constituida por una serie de preguntas que están dirigidas a una porción representativa de una población, y tiene como finalidad averiguar estados de opinión, actitudes o comportamientos de las personas ante asuntos específicos. (Significados.com, 2017)

2.7.2.1 *Aplicación del instrumento*

Se pondrá a prueba el instrumento realizado a los sitios o personas identificadas que tengan conocimiento del tema para la recolección de información y análisis correspondiente.

2.7.2.2 *Procesamiento de la información.*

El procesamiento de la información se realizará de forma manual y electrónica es decir se aplica el instrumento de evaluación y los resultados se ingresará a una base de datos para su posterior análisis.

2.7.2.3 *Discusión y análisis de resultados.*

Con los resultados que se obtendrán por medio del instrumento se procederá a la revisión y análisis del mismo, se darán a conocer los resultados por medio de una presentación de una revista digital.

2.7.2.4 *Presentación de resultados.*

Seleccionada la información real y discutida sea de total entendimiento, se presentará todos los resultados detallando las manifestaciones culturales de Atocha- Ficoa.

2.7.3 Elaboración del análisis

Con la información obtenida y analizada se procederá a realizar el análisis de la cultura gastronómica de Atocha – Ficoa.

2.7.3.1 Presentación del blog en la web.

Material por el cual se dará a conocer la historia, tradición, cultura, gastronomía, creencias, manifestaciones de Atocha –Ficoa.

2.8 Población y muestra

Según datos oficiales del INEC censo 2010 el cantón Ambato está dividido en el área urbana con una población 178538 de habitantes en la que se toma como muestra para el universo.

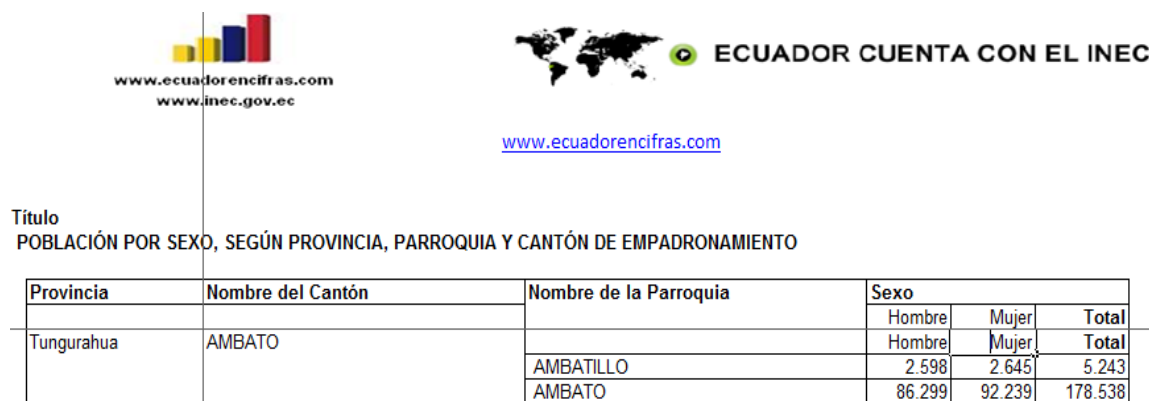


Figura 3-2. Población y Muestra

Elaborado por: Valeria Lescano

2.8.1 Grupo de estudio

La investigación se llevó acabo a las señoras integrantes de la asociación 2 de Noviembre de la parroquia Atocha, y en Ficoa se trabajó con la señora Martha Proaño propietaria del restaurante cuyes II en el área de entrevistas.

Para la realización de encuestas se trabajó con datos oficiales del INEC 2010 en el área urbana la cual se aplicó personas mayores de edad.

2.8.1.1 Cálculo del tamaño de la muestra

Para la realización de la investigación se utilizará la presente fórmula:

$$n = \frac{z^2 P \cdot Q \cdot N}{z^2 \cdot P \cdot Q + Ne^2}$$

En donde:

n: tamaño de la muestra

z: nivel de confiabilidad (1.96)

P: probabilidad de no ocurrencia (0.10)

Q: probabilidad de ocurrencia (0.10)

e: error de muestreo (0.010)

Desarrollo:

$$n = \frac{z^2 P \cdot Q \cdot N}{z^2 \cdot P \cdot Q + Ne^2}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.10) (0.10) (178.538)}{(1.96)^2 (0.10) (0.10) + (178.538) (0.010)^2}$$

$$n = \frac{3.84 (0.10) (178.538)}{(0.10) + (178.538) (0.010)}$$

$$n = 152$$

2.9 Métodos utilizados para recaudar información

Para esta investigación se utilizaron los métodos de encuestas y entrevistas para recaudar la información correcta y necesaria.

2.9.1 Entrevistas

Se aplicó entrevistas dirigidas a 4 establecimientos que forman parte de la asociación 2 de Noviembre y 1 restaurante dedicados al expendio de venta del cuy y conejo asado de la parroquia Atocha - Ficoa.

2.9.2 *Encuestas*

La encuesta se fundamenta en un cuestionario o conjunto de preguntas que se aplicó a la población del sector urbano de Ambato.

CAPITULO III

3.1 Presentación y discusión de resultados

Referentes teóricos relacionados a las manifestaciones culturales de Atocha- Ficoa para la salvaguardia de su Patrimonio

Tabla 1-3. Referentes teóricos

AUTORES	DESCRIPCIÓN	IMPORTANCIA
Nombre del sitio web: Ciudades del Ecuador Autor: Sofía Estrella Año de publicación: jueves- noviembre -2015	Título: Ficoa- Atocha	Desde hace muchos años, ha sido un lugar de expendio de platos típicos, especialmente de los cuyes y conejos asados con papas, teniendo como uno de sus más connotados representantes al conocido chagra Freire.
Nombre del libro: Desarrollo Urbano Autor: Luis Pachano Editorial: PIO XII	Título: Origen de la Fiesta de las Frutas y de las Flores	Luego del terremoto del 5 de agosto de 1949, Ambato buscó reactivarse y dejar de lado este suceso, por lo que el Centro Agrícola del cantón de Ambato organizó por primera vez una Feria, para luego ser declarada internacional y posteriormente la hicieron coincidir con los días de carnaval.
Nombre del libro: Mi Historia Autores: Gómez, Martha Molina. Editorial: Sur Editores	Título: Historia de la parroquia Atocha – Ficoa	Con pleno conocimiento de causa y por pertenecer a una de las primeras familias que se organizaron como tales en Atocha- Ficoa como barrio, haciendo de su hermosa quinta residencia permanente; de doce hermanos, yo, Martha Cecilia, la novena de ellos, hijos de Luis Francisco Molina Campana, ambateño y María Luisa Gómez Torres pelileña.
		Las medidas de salvaguardia

Nombre del sitio web: Patrimonio Cultural Inmaterial Autor corporativo: Organización de las Naciones Unidas.	Título: Salvaguardia	susceptibles de garantizar la transmisión del patrimonio cultural inmaterial de generación en generación son muy distintas de las que se requieren para proteger el patrimonio material, tanto el natural como el cultural.
Nombre del libro: Diseño de Proyectos en la Investigación Cualitativa. Autores: M, María Eumelia Galeano. Editorial: Fondo Editorial.	Título: Etnografía	La investigación etnográfica se concibe como la descripción, registro sistemático y análisis de un campo de realidad social específico, de una escena cultural, de patrones de interacción social.
Nombre del libro: FISIOLÓGIA DEL GUSTO. Autores: Brillat –Savarín, Eufemio. Editorial: Juan R. Navarro Editor	Título: Gastronomía	La gastronomía es el conocimiento fundado en razón de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta.
Nombre del libro: Procesos de Cocina Autores: Rafael lozano-Alfredo Martín Artacho-Juan Martín Artacho Editorial: visión – libros	Título: Historia de la Gastronomía	La cocina no existe desde siempre, el hombre desde un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio astronómico.

Elaborado por: Valeria Lescano

3.2 Tabulación y análisis de datos.

Identificación de las preparaciones culinarias tradicionales en base a las manifestaciones culturales.

Pregunta 1. ¿Cuáles son las preparaciones tradicionales de la parroquia Atocha-Ficoa?

Tabla 2-3. Preparaciones tradicionales de la parroquia Atocha-Ficoa

OPCIONES	%	Personas
Hornado	7%	10
Llapingachos	4%	6
Colada morada	76%	116
Cuy asado	76%	115
Conejo asado	41%	63
Fritada	11%	17
Empanadas	10%	15

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

Nota: En la encuesta realizada las personas escogieron varias opciones de respuesta por eso existe una cantidad elevada de respuesta final y población total teniendo en cuenta la muestra inicial.

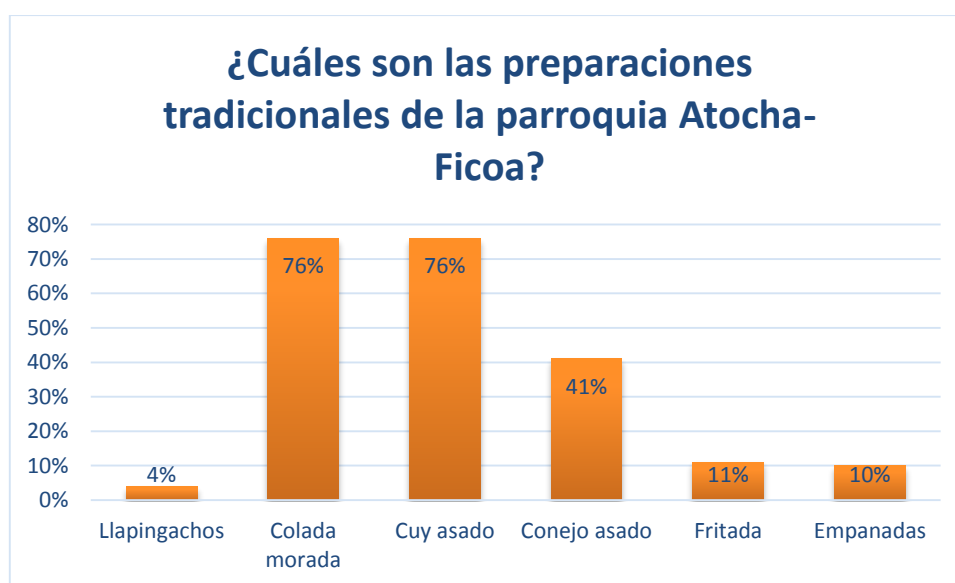


Figura 1-3. Preparaciones tradicionales de la parroquia Atocha-Ficoa

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

ANÁLISIS

Las preparaciones tradicionales son aquellas que marcan un legado histórico y cultural en una sociedad que se mantienen de generación en generación en las nuevas culturas. Una vez realizada la investigación en la parroquia Atocha – Ficoa mediante la encuesta ejecutada a la población se puede observar una variedad de preparaciones tradicionales como la colada

morada y cuy asado con el 76% de aceptabilidad, el conejo asado con el 41%, la fritada y empanadas con el 21% y con el 11% el hornado y llapingachos.

Dentro de las preparaciones con mayor transcendencia por parte de la población tenemos la colada morada, cuy asado y conejo debido a que marcan una característica esencial del lugar y dichos saberes se mantienen de generación en generación por tal motivo personas propias y forasteros apetecen de estos platillos dando un realce e importancia a su cultura gastronómica y consumiendo en un gran porcentaje, también se preparan y se comercializan en dicho lugar la fritada, empanadas, hornado y llapingacho las cuales no son tan apetecidas debido a que no son tradicionales del lugar.

Pregunta 2. ¿Qué festividades celebran en la parroquia Atocha – Ficoa?

Tabla 3-3. Festividades en la parroquia Atocha – Ficoa

OPCIONES	%	Personas
Día de los Difuntos	57%	87
Fiesta de la Flores Frutas	81%	123
Fiesta del Niño Dios	10%	15
Independencia de Ambato	30%	45
Fiesta de San José	7%	10

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

Nota: En la encuesta realizada las personas escogieron varias opciones de respuesta por eso existe una cantidad elevada de respuesta final y población total teniendo en cuenta la muestra inicial.



Figura 2-3. Festividades en la parroquia Atocha – Ficoa

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

ANÁLISIS

Una festividad lo consideramos cultural ya que siempre tienen que ver con el modo en que cada sociedad entiende el mundo, con su espiritualidad, con su tecnología, con el desarrollo de una mentalidad abstracta y emotiva (Definición de festividad, 2007). Una vez realizado el estudio en la parroquia Atocha –Ficoa la festividad de las Flores y Frutas con el 81% es la más representativa que se celebra el mes de febrero, en otro punto de las personas encuestas mencionaron el día de los Difuntos como una festividad religiosa con el 57% que se celebra

cada 2 de noviembre, dentro de las festividades difundidas por la población podemos mencionar Independencia de Ambato con el 30%, Fiesta del Niño Dios 10% y la fiesta de San José con el 7% celebraciones de dicha parroquia que se mantiene cada año a la devoción de cada habitante.

La Fiesta de las Flores y las Frutas es una festividad cívica la más reconocida a nivel cantonal y nacional debido a sus costumbres y tradiciones que año tras año se vienen celebrando y plasmando una imagen de unidad y regocijo de su población por tal motivo se considera la más importante de su festividades, el día de los difuntos se considera una festividad de carácter religioso fecha en la que las familias se unen para recordar a nuestros difuntos, también es considerada la Independencia de Ambato, Fiesta del Niño Dios y Fiesta de San José como festividades de la parroquia.

Pregunta 3. ¿Conoce los métodos y técnicas ancestrales que se utilizaba para preparar los platos tradicionales?

Tabla 4-3. Métodos y técnicas ancestrales

OPCIONES	%	TOTAL
Mucho	11%	16
Bastante	10%	15
Algo	46%	70
Casi nada	20%	30
Nada	14%	21
Total	100%	152

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

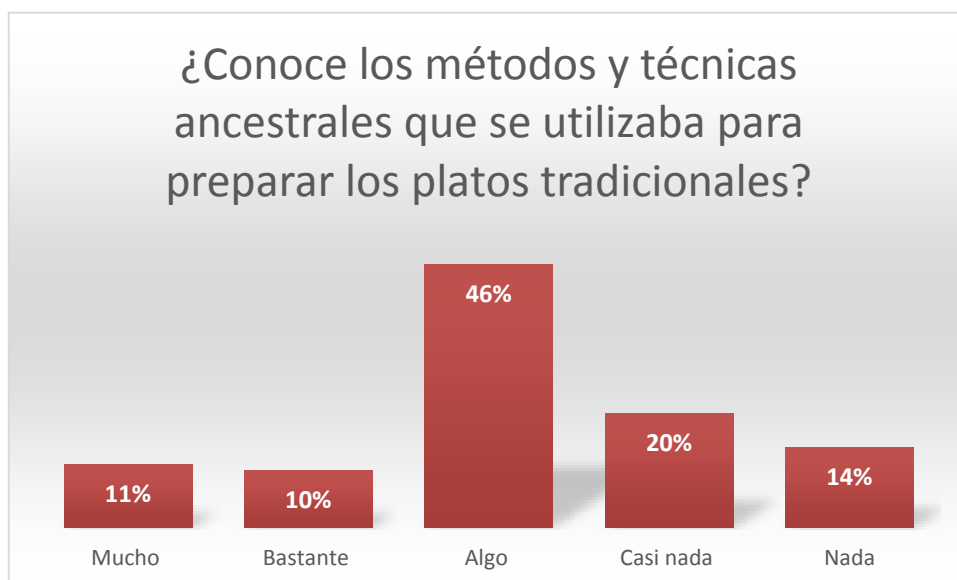


Figura 3-3. Métodos y técnicas ancestrales

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

ANÁLISIS

En la presente investigación se logró conocer que la población de la parroquia Atocha-Ficoa tiene un bajo conocimiento de los métodos y técnicas ancestrales para preparar los platos tradicionales con un 45% de esta manera se apreció que las nuevas generaciones no tienen muy claro cómo se realizan las preparaciones, agrupando a un extracto de personas que no poseen mucho conocimiento con un 20% y 14% nada, dando así que sean muy pocas las personas de

la parroquia Atocha-Ficoa verdaderamente posee los conocimientos con el 11% demasiado y 10% mucho .

Pregunta 4. ¿Prepara actualmente los platos tradicionales de la parroquia?

Tabla 5-3. Prepara actualmente los platos tradicionales

SI	40%	61
NO	60%	91
Total	100%	152

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

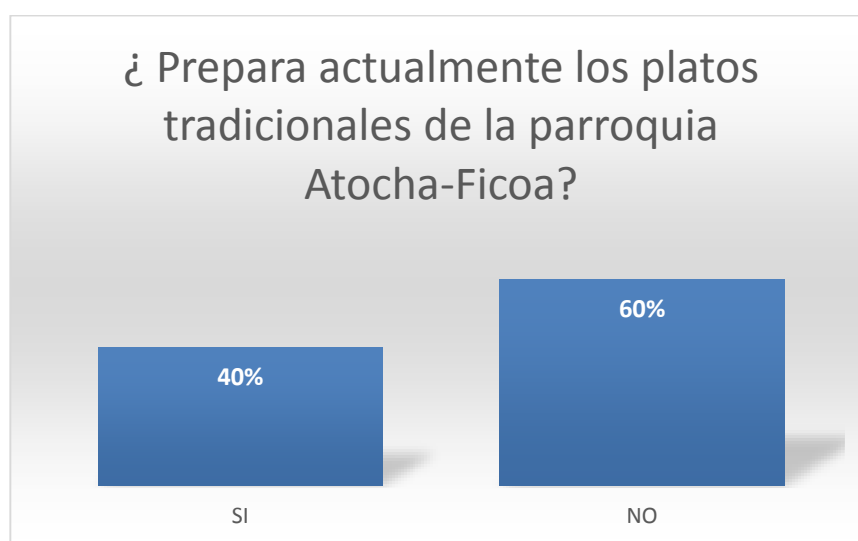


Figura 4-3. Prepara actualmente los platos tradicionales

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

ANÁLISIS

La preparación de los platos tradicionales son aquellos que se mantienen de generación tras generación a medida que el tiempo transcurre no cambie su modo de elaboración e ingredientes, de esta manera seguir conservándolo como una tradición. Una vez realizado el estudio a la población de la parroquia Atocha –Ficoa mediante las encuestas los resultados reflejaron que en su mayoría con el 60% no prepara actualmente los platos tradicionales y un 40% si prepara. La población con el 60% afirma que no prepara actualmente los platos tradicionales debido a la falta de difusión de saberes ancestrales, otro factor es la facilidad de preparaciones que existe hoy en día que la juventud opta por los nuevos platos que son más rápidos y económicos . La población del 40% menciona que si prepara actualmente los platos tradicionales de la parroquia Atocha-Ficoa en ocasiones especiales o reuniones familiares.

Pregunta 5. ¿Es importante que las generaciones actuales conozcan sobre las preparaciones tradicionales?

Tabla 6-3. Tabulación pregunta# 5

SI	100%	152
NO		
TOTAL	100%	152

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

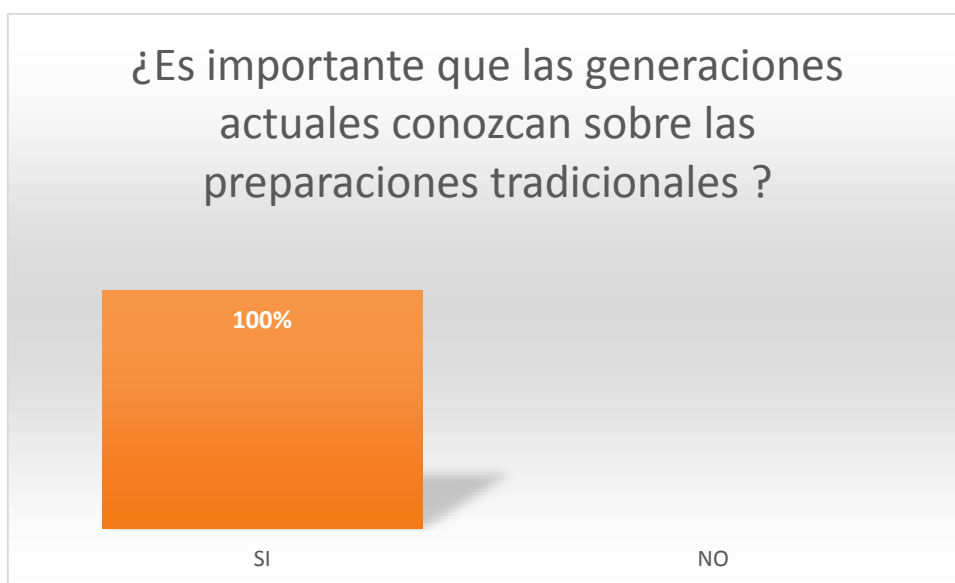


Figura 5-3. Representación Gráfica pregunta # 5

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

ANÁLISIS

La razón por la que las tradiciones son importantes es que transmiten valores compartidos, historias y objetivos de una generación a otra. Ellas motivan a la sociedad a crear y compartir una identidad colectiva, que a su vez sirve para dar forma a las identidades individuales (Importancia una guía de Ayuda, 2018) . Después de haber recaudado la información necesaria mediante las encuestas a la población de la parroquia Atocha – Ficoa opina con el 100% que es importante que las generaciones actuales conozcan sobre las preparaciones tradicionales debido a que son parte de su identidad cultural y es necesario que la juventud de hoy en día se inmiscuya en los saberes ancestrales para seguir manteniendo las verdaderas raíces de la parroquia Atocha-Ficoa.

Pregunta 6. ¿En qué manifestación cultural son más apetecidos los platos tradicionales?

Tabla 7-3. En qué manifestación cultural son más apetecidos los platos tradicionales

OPCIONES	%	Personas
Fiestas Religiosas	59%	90
Fiestas Cívicas	75%	114

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Encuestas Aplicadas

Nota: En la encuesta realizada las personas escogieron varias opciones de respuesta por eso existe una cantidad elevada de respuesta final y población total teniendo en cuenta la muestra inicial.

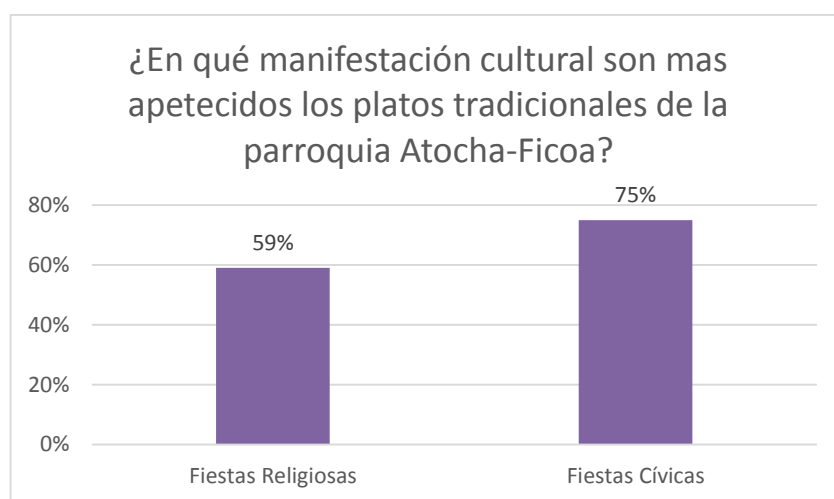


Figura 6-3. En qué manifestación cultural son más apetecidos los platos tradicionales

Elaborado por: Valeria Lescano


Fuente: Encuestas Aplicadas

ANÁLISIS

Las manifestaciones culturales, son en muchos sitios la carta de presentación de un pueblo mismo que tienen que ser valoradas y mantenidas. Por medio de estas se logra dar a conocer un pueblo y sacar adelante a un barrio o ciudad, por cuanto la cultura es parte de una persona o grupo de personas (LA HORA, 2002) . Una vez realizado el estudio a la población de la parroquia Atocha –Ficoa dieron como resultado que la manifestación cultural más importante son las fiestas cívicas con el 75% por lo que marcan una gran relevancia y transcendencia dentro de la parroquia y cantón; fecha donde la gente acude con más afluencia a la zona debido que llegan turistas de diferentes lados admirar las bellezas naturales y a conocer sus costumbres y tradiciones también se encuentran las fiestas religiosas como una manifestación cultural con el 59% por lo que las familias se reúnen y prepararan los platos tradicionales para celebrar la unión familiar y mantener vivas las tradiciones legendarias.

3.3 Fichas de recetas de las entrevistas

Tabla 8-3. Ficha de colada morada N°1

<p>Nombre del interlocutor: Segundo José Vique</p> <p>Edad: 87 años Sexo: masculino</p> <p>Años que viene elaborando: desde el año 1998.</p> <p>Cantidad que se vende un fin de semana: 30 A 50 vasos</p> <p>Valor de cada vaso: setenta y cinco centavos y un dólar cincuenta centavos.</p> <p>Ingredientes que se utiliza:</p> <ul style="list-style-type: none">• Harina de maíz negro• Frutas (babaco, mora, guayaba, mortiño, naranjilla, piña frutilla),• Panela• Especies dulce: anís, pimienta dulce, hojas de naranja y hierba luisa.• Agua <p>Utensilios que utiliza:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ollas de acero inoxidable de 30 litros• Recipientes de barro• Tablas de picar• Bowls de plástico• Cuchillos• Cucharones• Vasos plásticos• Cocina industrial <p>Modo de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dejar reposar la harina de maíz negro en los recipientes de barro.• Cocinar la harina• Hervir agua con las hojas de naranja y hierba luisa.• Obtener el jugo de las frutas (babaco, piña, mora, mortiño, guayaba, naranjilla, piña, frutilla)• Picar las frutas en brunoise (babaco, frutilla , piña)• Agregar a la harina cocinada, añadir panela• Agregar el jugo de las frutas, agua cocinada de las de hojas de naranja y hierba luisa, agregar frutas picadas, mecer y añadir las especies dulces. <p>Nota: la señora realiza las compras cada ocho días en el mercado Mayorista.</p>	
---	---

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Entrevistas

Tabla 9-3. Ficha de colada morada N°2

Nombre del interlocutor: Cecilia Galarza

Edad: 53 años

Sexo: femenino

Años que viene elaborando: tiene 18 años preparando y vendiendo la

Cantidad que se vende un fin de semana: 40 A 60 vasos

Valor de cada vaso: setenta y cinco centavos y un dólar cincuenta.



Ingredientes que se utiliza:

- Harina de maíz negro
- Frutas (babaco, mora, guayaba, naranjilla, mortiño, piña frutilla)
- Panela
- Especies dulce: anís, pimienta dulce, ishpingo)
- Hojas de naranja y hierba luisa

Utensilios que utiliza:

- Ollas de acero inoxidable
- Recipientes de barro
- Tablas de picar
- Vasos y tarrinas plásticas
- Bandejas plásticas
- Cucharones
- Cuchillos
- Cocina industrial

Modo de preparación:

- Dejar reposar la harina negra en los recipientes de barro de 1 – 2 días.
- Poner hervir agua con las hojas de naranja, hierba luisa y especies dulces.
- Cocinar la harina de maíz negro
- Obtener el jugo de las frutas (babaco, mora, mortiño, guayaba, naranjilla, piña, frutilla)
- Picar las frutas en dados medianos(babaco,piña,frutilla)
- Agregar el jugo de las frutas, agua cocinada de las de hojas de naranja y hierba luisa, agregar frutas picadas, mecer y añadir las especies dulces

Nota: la señora realiza sus compras cada ocho días en el mercado mayorista

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Entrevistas

Tabla 10-3. Ficha de colada morada N°3

Nombre del interlocutor: Hilda Ortega

Edad: 40 años

Sexo: femenino

Años que viene elaborando: 10 años

Cantidad que se vende un fin de semana: 20 a 30 litros

Valor de cada vaso: setenta y cinco centavos y un dólar cincuenta.



Ingredientes que se utiliza:

- Harina de maíz negro
- Frutas (babaco, mora, guayaba, naranjilla, piña frutilla)
- Panela
- Especies dulce: anís, pimienta dulce)
- Hojas de naranja y hierba luisa

Utensilios que utiliza:

- Ollas de acero inoxidable de 30 litros
- Tablas de picar
- Bowls de plástico
- Cuchillos
- Cucharones
- Vasos plásticos
- Cocina industrial

Modo de preparación:

- Dejar reposar la harina negra
- Cocinar la harina
- Hervir agua con las hojas de naranja y hierba luisa,
- Obtener el jugo de las frutas (babaco, piña, mora, guayaba, naranjilla, frutilla)
- Picar las frutas en brunoise(babaco, frutilla, piña)
- Agregar a la harina cocinada, añadir panela
- Agregar el jugo de las frutas, agua cocinada de las de hojas de naranja y hierba luisa, agregar frutas picadas, mecer y añadir las especies dulces.

Nota: las compras la realiza cada ocho días en el mercado

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Entrevistas

Tabla 11-3. Ficha de colada morada N°4

Nombre del interlocutor: Gloria Alvarado

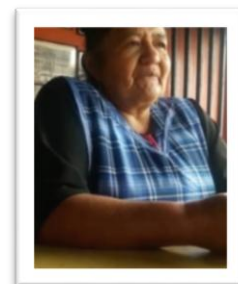
Edad: 63 años

Sexo: femenino

Años que viene elaborando: 10 años

Cantidad que se vende un fin de semana: 20 a 30 litros

Valor de cada vaso: setenta y cinco centavos y un dólar cincuenta.



Ingredientes:

- Harina de maíz negro
- Frutas (babaco, mora, piña, mortiño, frutilla, guayaba)
- Panela, especias dulces (anís, pimienta dulce, clavo de olor)
- Hojas de naranja, cedrón y hierba luisa

Utensilios que utiliza:

- Ollas de acero inoxidable de 30 litros
- Recipientes de barro
- Tablas de picar
- Bowls de plástico
- Cuchillos
- Cucharones
- Vasos plásticos

Modo de preparación:

- Reposar la harina de maíz negro 1 día antes de la preparación
- Cocinar la harina
- Realizar una infusión con las hojas de naranja, cedrón y hierba luisa
- Realizar los jugos de las frutas (babaco, mora, mortiño, piña, frutilla)
- Cortar las frutas en brunoise (babaco, frutilla, piña)
- Añadir a la harina cocinada los jugos, las frutas picadas y la infusión de las hierbas

Nota: la señora tiene sus propios proveedores de harina negra y frutas que dejan en su local

Elaborado por: Valeria Lescano

Fuente: Entrevistas

Tabla 12-3. Ficha de cuy asado N°1

Nombre del interlocutor: Martha Proaño

Edad: 59 años

Sexo: femenino

Años que viene elaborando: desde el año 1949.

Cantidad que vende un fin de semana: 25cuyes un fin de semana y en feriado día de la madre, Fiesta de las Flores y Frutas se vende de 40 a 50 cuyes.

Valor del plato: veinte y cinco dólares a treinta dólares, viene acompañado de papas, ensalada y un consomé.



Ingredientes para la preparación del cuy:

- 1 Cuy pelado y eviscerado
- Ajo
- Cebolla paiteña
- Comino, orégano y sal al gusto
- Manteca de chancho
- Aceite de achiote

Modo de preparación:

- Limpiar el cuy.
- Realizar el aliño con cebolla paiteña, ajo en pepa, comino, orégano y añadir sal.
- Dejar reposar el cuy en su debido aliño un día antes de utilizar.
- Sujetar el cuy en los debidos palos para asar.
- Dejar secar al cuy al calor del carbón y untar con una brocha la manteca y al final el aceite de achiote.
- Así por unas 3 horas para que se cocine y se dore el cuy.

Valor del plato: treinta dólares a cuarenta y cinco dólares, viene acompañado de papas, ensalada

Cantidad que se vende un fin de semana: 15 conejos y en feriados 20-25 conejos

Ingredientes de la preparación del conejo:

- 1 conejo eviscerado
- cebolla blanca
- ajo en pepa
- comino, orégano, pimienta, sal al gusto
- aceite de achiote, sal

Modo de preparación:

- Limpiar al conejo.
- Realizar el aliño con cebolla blanca, ajo en pepa, comino, orégano, pimienta y sal.
- Dejar un día antes con el aliño elaborado.
- Sujetar al conejo en los debidos palos.
- Dejar cocinar y dorar por un tiempo de 4 horas

Elaborado por: Valeria Lescano




Fuente: Entrevistas

3.3.1 *Análisis de las encuestas.*

Especificación General: Una vez realizado las encuestas a la población de la parroquia Atocha-Ficoa nos dieron a conocer el resultado final las preparaciones que se consideran como tradicionales y son la colada morada, cuy asado y conejo asado.

Dentro de las entrevistas realizadas contamos con la intervención de miembros de la asociación 2 de noviembre que está conformada por 15 socios que en su totalidad son mujeres, en el área de cuyes asados y conejos asados contamos con la participación de la señora Martha Proaño dueña del restaurante cuyes II

Fichas de registro de las preparaciones tradicionales en el INPC

Ministerio coordinador de patrimonio y cultural Instituto nacional de patrimonio cultural Inventario del patrimonio cultural							
 Ministerio Coordinador de Patrimonio						 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
Bienes inmateriales A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS						CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia	TUNGURAHUA		Cantón	AMBATO			
Parroquia	ATOCHA		Urbana	X	Rural		
Localidad	ATOCHA						
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona 1°14'30"S 78°37'11"O							
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL							
							
GLORIA ALVARADO Fotografía : Valeria Lescano ,Parroquia Atocha ,2018							
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación	La colada morada						
Grupo Social	MESTIZO						
Lengua	CASTELLANO						
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						
Subámbito	GASTRONOMÍA						
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA						

4.DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: La parroquia Atocha fue una de las primeras que se fundó en Ambato. Y durante muchos años el ferrocarril la llenó de vida y movimiento comercial y turístico. La familia Iturralde impulsó en este lugar la quinta Atocha y la familia Martínez Holguín hizo igual con la quinta La Liria. En estos lugares se escribieron las novelas A la Costa de Luis Alfredo Martínez, Cumandá de Juan León Mera, y la letra del Himno Nacional de la República del Ecuador, entre otras. Sus orígenes se remontan a 1661. El nombre (Atocha) proviene de Europa y se refiere a la virgen española de Atocha, en Madrid, donde también lleva esta denominación uno de los 7 barrios que conforman el distrito de Arganzuela. Las calles adoquinadas transversales tienen nombres que recuerdan a los ilustres que allí vivieron y sus obras: A la Costa, Himno Nacional, La Heroína, Fantasías, entre otros nombres representativos no solo para Ambato sino para el país (El Telegrafo, 2010)

Varios estudios delatan que este platillo inició en las fiestas indígenas al inicio y fin de sus cosechas. En el caso de la época de lluvias, de octubre y noviembre, se realizaban este tipo de preparaciones para celebrar el viaje de la vida con una óptica de cosmovisión andina.

Además, la cultura Quito-Cara celebraba la ‘Fiesta de las Lluvias’ en la misma temporada que a sus difuntos con colada morada hecha a base de sangre de camélidos, como una ofrenda para su ‘viaje a la eternidad’ (LA HORA, 2015)

La colada morada es una de las bebidas típicas del Ecuador que se la toma tradicionalmente el 2 de noviembre, el Día de los Difuntos, y aunque no existen escritos sobre su origen se conoce que esta bebida se remonta a la época prehispánica del Ecuador, con una gran cantidad de ingredientes que fueron añadidos con el pasar de los años y forma parte de la cocina barroca (ANDES, 2015)

En la parroquia Atocha se encuentra la asociación 2 de noviembre la primera y única establecida legalmente que cuenta con todos los permisos en orden para poder ofrecer sus productos en las principales calles de la parroquia se encuentra conformada por 21 mujeres socias las cuales expenden su producto todos los días con un valor que oscila de setenta y cinco centavos y un dólar cincuenta, los fines de semana preparan una cantidad estimada de 30 a 60 vasos debido a la afluencia de turistas al lugar, las señoras que expenden la colada morada realizan las compras de sus productos cada fin de semana en el mercado central de la ciudad de Ambato a ciertas personas les dejan en sus respectivos lugares de trabajo .

Los ingredientes que se utilizan en la elaboración son los siguientes: harina negra, panela,

frutas (babaco, mora, mortiño, guayaba, naranjilla, piña, frutilla), especias dulces (anís, pimienta dulce), hojas de naranja y hierba luisa.

La mayor parte de emprendedoras utilizan una forma similar al momento de elaboración de la colada morada en algunos locales conservan las verdaderas raíces que es la utilización de la vasija de barro en la cual dejan reposar la harina negra durante 3 días, también cocinan su producto en una cocina de leña.

Los utensilios que se utilizan para la elaboración de la colada morada son los siguientes: recipiente de barro, ollas de acero inoxidable, tablas de picar, bowls de plástico, cuchillos, cucharones, vasos plásticos y cocina industrial.

Para su elaboración se realiza el siguiente procedimiento: poner a hervir en agua todas las hierbas y los aliños durante 15 minutos. En esta misma olla, se cocina las naranjillas, cuando estén suaves retíralas del fuego y licuar, ciérnelas y reserva su jugo.

En otro recipiente, licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, cernir y reservar.

En un tazón con agua se disuelve la harina previamente añejada por dos días en un recipiente de barro y cernir.

En una olla grande, se cierne el agua en la que se cocinó las hierbas y los aliños y pon a hervir la harina cernida, meciendo constantemente. Cuando esté en ebullición, añade el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño, guayaba y de la mora. Agrega azúcar al gusto.






Mientras esto continúa hirviendo, se pica la piña en brunoise y se le añade a la colada; se hace igual procedimiento con el babaco.




Se deja hervir todo y se sigue meciendo por aproximadamente 30 minutos. Ya casi al retirarla del fuego, pon la frutilla picada. Sirve caliente y acompaña con las guaguas de pan.

Fecha o Período		Detalle de la periodicidad
Anual		La elaboración y venta de la colada morada se realiza los 365 días del año en la parroquia Atocha con la finalidad de mantener una tradición que viene por años en las familias.
Continua	X	
Ocasional		

5. PORTADORES/ SOPORTORES			
Nombre	Cargo / función / actividad	Edad	Dirección/fono
Segundo José Vique	N/A	87	0997521571
Cecilia Galarza	N/A	53	N/A
Hilda Ortega	N/A	40	N/A
Gloria Alvarado	N/A	63	0981316467
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Categoría	
<p>La elaboración de la colada morada es importante para la parroquia Atocha porque es la manifestación de su gastronomía que mantiene viva las tradiciones de sus antepasados que permite conservar los saberes y sabores.</p> <p>Es importante también porque está vigente la transmisión de conocimientos de la manifestación, en este caso a través de la tradición práctica, plasmada en la organización, elaboración y expendió.</p> <p>Cecilia Galarza comenta que la elaboración de la colada morada ayuda a su familia a integrarse ya que colaboran todos sus hijos así de esta manera poder aprender para seguir con su legado.</p>		Manifestaciones Vigentes	X
		Manifestaciones Vigentes	
		Vulnerables	
		Manifestaciones en la memoria, pero no practicadas	
Sensibilidad al cambio			
<p>En la parroquia Atocha la elaboración en sus inicios lo hacían con el maíz negro las personas realizaban el proceso manualmente esto se refiere a su cosecha, secado y molienda para el expendio de sus productos.</p> <p>Hoy en la actualidad son pocas la personas de la asociación 2 de noviembre que elaboran su colada morada con la propia harina negra debido a que utilizan productos sustitutos, en sus inicios las señoras al momento de su cocción lo hacían en una cocina de leña que con en la actualidad y por restricción de autoridades no permiten el uso de este material son muy pocas que lo realizan en una cocina de leña ya que tienen un espacio amplio para la realización.</p>		Alta	
		Media	
		Baja	X

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Vique Segundo José	Parque Central	N/A	Masculino	87 años
Galarza Cecilia	Parque Central	N/A	Femenino	53 años
Ortega Hilda	N/A	N/A	Femenino	40 años
Alvarado Gloria	N/A	N/A	Femenino	63 años
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS REALCIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
10. OBSERVACIONES				
<p>Bibliografía :</p> <p>(El Telegrafo, 2010)</p> <p>https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-centro/1/la-degustacion-de-la-colada-morada-en-ambato-no-se-limita-al-2-de-noviembre</p> <p>(LA HORA ,2015)</p> <p>https://lahora.com.ec/noticia/1101879730/el-origen-de-la-colada-morada</p> <p>(ANDES ,2015)</p> <p>https://www.andes.info.ec/es/noticias/sociedad/1/21451/colada-morada-es-bebida-ritual-barroca-ecuador</p> <p>Glosario de términos</p> <p>Molienda: Proceso que consiste en desmenuzar una materia sólida, especialmente granos o frutos, golpeándola con algo o frotándola entre dos piezas duras hasta reducirla a trozos muy pequeños, a polvo o a líquido.</p> <p>Bowl: es todo aquel recipiente que tiene las funciones de un tazón, pero de forma semiesférica y sin asas. Se emplea tanto para contener líquidos o granos como para beber, y en la moderna vajilla, los tamaños grandes pueden aceptar el uso de ensaladera (aunque el diccionario define esta última como fuente honda).</p>				

11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigativa	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO		
Registrado por			
Revisado por			
Aprobado por			
Registro fotográfico			
11. ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
<div>  <p>Asociación 2 de Noviembre Fotografía Valeria Lescano , 2018</p> </div> <div>  <p>Señora Gloria Gallardo Fotografía Valeria Lescano, 2018</p> </div> <div>  <p>Asociación 2 de noviembre Fotografía Valeria Lescano , 2018</p> </div> <div>  <p>Materia prima para su elaboración Fotografía Valeria Lescano , 2018</p> </div> <div>  <p>Servicio de la colada Morada Fotografía Valeria Lescano, 2018</p> </div>			

Ministerio coordinador de patrimonio y cultural Instituto nacional de patrimonio cultural Inventario del patrimonio cultural							
 Ministerio Coordinador de Patrimonio							
Bienes inmateriales A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS						CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia	TUNGURAHUA			Cantón	AMBATO		
Parroquia	FICOA			Urbana	X	Rural	
Localidad	FICOA						
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona							
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL							
							
MARTHA PROAÑO ,PROPIETARIA DE CUYES II Fotografía : Valeria Lescano ,Ambato ,2018							
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación	TRADICIÓN DEL CUY ASADO						
Grupo Social	MESTIZO						
Lengua	CASTELLANO						
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						
Subámbito	GASTRONOMÍA						
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA						

4.DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Descripción: Ficoa, el más tradicional de los huertos de Ambato, tenía una abundante producción frutícola, aquí se saboreaban los más exquisitos duraznos, peras, guaytambos, capulíes, membrillos y era un lugar de cita obligado de todos los ambateños y turistas en especial los fines de semana en la llamada época de fruta.

Desde hace muchos años, ha sido un lugar de expendio de platos típicos, especialmente de los cuyes y conejos asados con papas, teniendo como uno de sus más connotados representantes al conocido chagra Freire, lamentablemente el avance de la civilización ha reemplazado los hermosos huertos de Ficoa por numerosas urbanizaciones, convirtiéndose así en un barrio residencial (Estrella, 2015)

El cuy es el animal emblemático de la cocina de los pueblos indígenas de nuestra serranía, se lo consume asado; aunque las comunidades indígenas y campesinas lo preparaban, hace decenas de años, en sopa o locro. El cuy, en los pueblos del altiplano interviene en prácticas tradicionales relacionadas con la familia y el entorno social. El cuy entra en peticiones de mano, bodas y compadrazgos. Entre los campesinos y mestizos, el cuy constituía el alimento obligado en comidas de fiestas y homenajes, acompañado siempre de papas cocidas enteras, es signo de respeto y prosperidad”, reza el libro “El Sabor de la Memoria” de Julio Pazos Barrera (Receta de Cuyes de Ficoa en Ambato)

La carne de cuy es bastante popular en la gastronomía de los Andes ecuatorianos, especialmente entre las comunidades indígenas, en las cuales todas las fiestas suelen estar acompañadas de un plato preparado con cuy. Este pequeño roedor (*Cavia porcellus*) es originario de América, y, antes de la llegada de los españoles, ya era consumido en el continente. Desde aquí fue llevado a Europa, de ahí el nombre con el que se le conoce comúnmente: conejillo de Indias. En ciertos países, donde el cuy no es parte de la tradición culinaria, este animal es usado como mascota, y en el ámbito científico se lo usa para experimentos de laboratorio.

El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación.

El aparato digestivo del cuy permite la utilización de forrajes de buena calidad y también

toscas. En consecuencia, se puede alimentar cuyes con forrajeras como la alfalfa, el maíz, el sorgo o el arroz, además de malezas y desechos de cocina como cáscaras de papa, de habas, de guisantes, zanahorias y otros.

La carne del cuy es rica en proteínas, contiene también minerales y vitaminas. El contenido de grasas aumenta con el engorde. La carne de cuy puede contribuir a cubrir los requerimientos de proteína animal de la familia. Su aporte de hierro es importante, particularmente en la alimentación de niños y madres (CRÍA DE CUYES, s.f.)

En la parroquia Ficoa se preparan los famosos cuyes asados que vienen por varios de tal manera permite conservar su legado generación tras generación, las señoras que realizan dicho platillo obtuvieron los saberes de sus madres o personas mayores dentro del sector de Ficoa contamos con la señora Martha Proaño “Cuyes II”, “quien desde el año 1949 realiza el platillo tradicional con un valor de veinte y cinco dólares al que se acompaña con papas cocinadas, ensalada y consomé.

Los días con más afluencia y venta son en las Fiestas de las Flores y Frutas, día de las madres y finados, la atención al público es de lunes a domingos 09:00am/17:00pm.

Sus principales ingredientes son: cuy pelado y limpio, ajo, cebolla paiteña, comino, orégano, manteca de chanco, aceite de achiote.

La manera de elaboración es la siguiente: lavar el cuy sacándole las vísceras, aliñar con sal, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy con manteca y aceite de achiote. Para asar se lo atraviesa de extremo a extremo con un madero o varilla. Asar sobre carbón haciéndolo girar hasta que este se cocine por dentro y por fuera y su piel tome una tonalidad dorada y crujiente.

La materia prima y principal elemento se compra a productores de la zona que se encargan de su crianza para obtener un producto de calidad para el consumo óptimo de su carne.

Fecha o Período		Detalle de la periodicidad
Anual		La elaboración y venta del cuy asado se realiza los 365 días del año en la parroquia Ficoa con la finalidad de mantener una tradición que viene por años en las familias.
Continua	X	
Ocasional		

5. PORTADORES/ SOPORTORES			
Nombre	Cargo / función / actividad	Edad	Dirección / teléfono
Martha Proaño	N/A	59	0984104276
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Categoría	
<p>La elaboración del cuy asado es importante para la parroquia Ficoa porque es la manifestación de su gastronomía que mantiene viva las tradiciones de sus antepasados que permite conservar los saberes y sabores.</p> <p>Es importante también porque está vigente la transmisión de conocimientos de la manifestación, en este caso a través de la tradición práctica, plasmada en la organización, elaboración y expendió.</p> <p>Martha Proaño acota que la elaboración del cuy asado lo sigan manteniendo sus hijas y de esta manera no perder una tradición muy propia del sector</p>	Manifestaciones Vigentes	X	
	Manifestaciones Vigentes		
	Vulnerables		
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas		
Sensibilidad al cambio			
<p>En la parroquia Ficoa en sus inicios la materia prima para su elaboración el cuy adquirían en las ferias del Cantón Ambato en el que realizaban el procedimiento de pelada a mano cada señora que elaboraba, hoy en día con el avance de la tecnología se adquiere los animales ya pelados que lo realizan en una peladora.</p> <p>Las personas que consumen este plato tradicional por lo general son los turistas que visitan la zona, en sus antepasados lo preparaban en sus casas para celebración de alguna fecha especial pero hoy en día casi que no lo practican debido a que las juventudes no les apetece.</p>	Alta		
	Media		
	Baja	X	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Martha Proaño	Parque Central	0984104276	Femenino	59 años
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS REALCIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
10. OBSERVACIONES				
<p>Bibliografía :</p> <p>(Estrella, 2015)</p> <p>https://www.goraymi.com/item/receta-de-cuyes-de-ficoa-en-ambato-fbd8c6ac</p> <p>(CRÍA DE CUYES, s.f.)</p> <p>http://www.fao.org/docrep/V5290S/v5290s21.htm</p>				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigativa	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Registrado por				
Revisado por				
Aprobado por				
Registro fotográfico				
11. ANEXOS				

Anexos Fotográficos



Señora Martha Proaño
Propietaria de CUYES II
Fotografía Valeria Lescano ,2018



Asador de cuyes a carbón
Fotografía Valeria Lescano ,2018






Materia prima para elaboración
Fotografía Valeria Lescano,2018



Locales de expendio en la parroquia Ficoa
Fotografía Valeria Lescano, 2018



Plato final para el consumo
Fotografía Valeria Lescano,2018

Ministerio coordinador de patrimonio y cultural Instituto nacional de patrimonio cultural Inventario del patrimonio cultural					
 Ministerio Coordinador de Patrimonio					
Bienes inmateriales A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS				CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia	TUNGURAHUA	Cantón	AMBATO		
Parroquia	ATOCHA	Urbana	X	Rural	
Localidad	ATOCHA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona 1°14'30"S 78°37'11"O					
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL					
					
CONEJO ASADO Fotografía : Valeria Lescano, Parroquia Ficoa, 2018					
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Conejo Asado				
Grupo Social	MESTIZO				
Lengua	CASTELLANO				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMÍA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA				

4.DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Ficoa, el más tradicional de los huertos de Ambato, tenía una abundante producción frutícola, aquí se saboreaban los más exquisitos duraznos, peras, guaytambos, capulíes, membrillos y era un lugar de cita obligado de todos los ambateños y turistas en especial los fines de semana en la llamada época de fruta.

Desde hace muchos años, ha sido un lugar de expendio de platos típicos, especialmente de los cuyes y conejos asados con papas, teniendo como uno de sus más connotados representantes al conocido chagra Freire, lamentablemente el avance de la civilización ha reemplazado los hermosos huertos de Ficoa por numerosas urbanizaciones, convirtiéndose así en un barrio residencial (Estrella, 2015)

En general, los conejos son animales de cuerpo robusto y compacto, con 4 cortas pero fuertes patas con uñas resistentes, una cola corta y mullida y 2 orejas largas que alcanzan hasta 10 centímetros de longitud. Cada una de las patas delanteras tiene 5 dedos, y 4 se cuentan en las poderosas patas traseras. Cuando se mueven en estado de alerta se apoyan sobre los dedos de los pies (digitígrados), pero en reposo son más bien plantígrados, al apoyar su peso sobre las plantas. Los conejos son herbívoros, por lo que su dieta va a estar centrada únicamente en frutas y verduras. Otro de los alimentos esenciales es el heno. El heno debe ser parte importante en la alimentación de tu conejo, puesto que este le va a ayudar a mejorar su tránsito intestinal, ya que tiene una concentración enorme en fibra. No debes escatimar en echarle heno o alfalfa puesto que le va a venir muy bien y estará más sano (Crianza de Conejos)

El contenido nutricional de proteína de carne de conejo es muy similar a la proteína humana, lo que hace que sea digerible el 100%, es decir que se considera de alto valor biológico, la cantidad de aminoácidos son los esenciales para que una persona goce de una buena salud.

La carne de conejo es considerada como una de las mejores para la alimentación de infantes desde los 6 meses, por ser una carne muy nutritiva, fácil de digerir y sin grasas, además de esto, es un alimento que no provoca alergias. De acuerdo a la demanda internacional de carnes de res y cerdo, estas han alcanzado precios altos y cada vez son más difíciles de adquirir para las familias. La carne de conejo se vuelve una excelente alternativa para completar la dieta de las personas, a un bajo costo que ronda los \$3.00 por cada libra (Villatoro, 20015)

El sacrificio significa la matanza y preparación de los animales para consumo y se cumple mediante las siguientes etapas: Elección de un animal de 5 ó 6 meses de edad para lograr

mayor rendimiento; Los mejores conejos pesarán entre 2,5 y 3,5 kg; Antes del sacrificio se les proporcionará una dieta que contenga algunas hierbas aromáticas, como el tomillo, que transfieren u sabor muy agradable.

Los animales deben permanecer 12 horas sin alimento antes del sacrificio, pero se les debe dar agua normalmente; El lugar en el que se hace la matanza será limpio e higiénico. El desnucamiento del animal constituye la forma técnica de sacrificio. Este método, aunque es dificultoso y requiere mayor práctica, es el más eficiente. Consiste en matarlo agarrando, con una mano, las patas traseras y poniendo los dedos de la otra mano alrededor del cuello del animal; se hace un movimiento que acerque un poco las manos y luego se da un estirón fuerte separando las manos, sin soltar al animal, para que la columna vertebral se separe del cráneo.
(MÉTODO DE SACRIFICIO DE CUYES Y CONEJOS)

En la parroquia Ficoa se preparan los famosos conejos asados que vienen por varios de tal manera permite conservar su legado generación tras generación, las señoras que realizan dicho platillo obtuvieron los saberes de sus madres o personas mayores dentro del sector de Ficoa contamos con la señora Martha Proaño “Cuyes II”, “personaje que desde el año 1949 realiza el platillo tradicional con un valor de treinta a cuarenta dólares al que se acompaña con papas cocinadas, ensalada y consomé. Los días con más afluencia y venta son en las Fiestas de las Flores y Frutas, Día de las Madres y Finados, la atención al público es de lunes a domingos 09:00am/17:00pm.

Los ingredientes que se utiliza para su elaboración son: cebolla blanca, ajo en pepa, comino, orégano, pimienta, aceite de achiote y sal al gusto. La manera de elaboración es la siguiente: lavar el conejo sacándole las vísceras, aliñar con sal, comino, orégano, pimienta y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el conejo con la añadidura de manteca y aceite de achiote. Para asar se lo atraviesa de extremo a extremo con un madero o varilla. Asar sobre carbón haciéndolo girar hasta que este se cocine por dentro y por fuera y su piel tome una tonalidad dorada y crujiente.

La materia prima y principal elemento se compra a productores de la zona que se encargan de su crianza para obtener un producto de calidad para el consumo óptimo de su carne.

Fecha o Período		Detalle de la periodicidad
Anual		La elaboración y venta de la colada morada se realiza los 365 días del año en la parroquia Atocha con la finalidad de mantener una tradición que viene por años en las familias.
Continua	X	
Ocasional		

5. PORTADORES/ SOPORTORES			
Nombre	Cargo / función / actividad	Edad	Dirección / teléfono
Martha Proaño	N/A	59	0984104276
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Categoría	
<p>La elaboración del conejo asado es importante para la parroquia Ficoa porque es la manifestación de su gastronomía que mantiene viva las tradiciones de sus antepasados que permite conservar los saberes y sabores.</p> <p>Es importante también porque está vigente la transmisión de conocimientos de la manifestación, en este caso a través de la tradición práctica, plasmada en la organización, elaboración y expendio.</p> <p>Martha Proaño acota que la elaboración del conejo asado lo sigan manteniendo sus hijas y de esta manera no perder una tradición muy propia del sector.</p>		Manifestaciones Vigentes	X
		Manifestaciones Vigentes	
		Vulnerables	
		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
Sensibilidad al cambio			
<p>En la parroquia Ficoa en sus inicios la materia prima para su elaboración el conejo adquirían en las ferias del cantón Ambato en el que realizaban el procedimiento de pelada a mano cada señora que elaboraba, hoy en día con el avance de la tecnología se adquiere los animales ya pelados que lo realizan en una peladora.</p> <p>Las personas que consumen este plato tradicional por lo general son los turistas que visitan la zona, en sus antepasados lo preparaban en sus casas para celebración de alguna fecha especial pero hoy en día casi que no lo practican debido a que las juventudes no les apetece</p>		Alta	
		Media	
		Baja	X

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Martha Proaño	Parque Central	0984104276	Femenino	59 años
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS REALCIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
10. OBSERVACIONES				
<p>Bibliografía :</p> <p>(Estrella, 2015)</p> <p>http://ecuadorciudadespatrimonio.blogspot.com/2015/11/san-juan-bautista-de-ambato.html</p> <p>(CONEJO)</p> <p>https://www.anipedia.net/conejos/</p> <p>(Villatoro, 20015)</p> <p>http://www.elsalvador.com/noticias/nacional/171978/la-crianza-de-conejos-da-beneficios-en-poco-tiempo/</p> <p>(MÉTODO DE SACRIFICIO DE CUYES Y CONEJOS)</p> <p>http://www.fao.org/docrep/V5290S/v5290s46.htm</p>				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigativa	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Registrado por	Ing. Edison Solórzano			
Revisado por	Ing. Edison Solórzano			
Aprobado por				
Registro fotográfico				

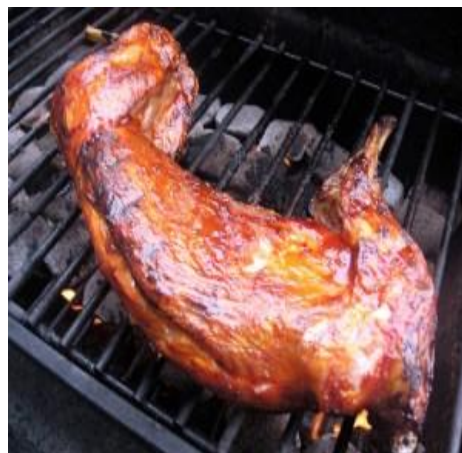
11. ANEXOS

Anexos Fotográficos



Conejo aliñado para su elaboración

Fotografía : Valeria Lescano, 2018



Conejo en la parrilla

Fotografía : Valeria Lescano, 2018



Conejos en las bandejas

Fotografía : Valeria Lescano, 2018



Conejo terminado

Fotografía : Valeria Lescano, 2018

CAPÍTULO IV

4.1 Propuesta

El presente trabajo de titulación finaliza con la creación de un blog en la web en la cual se difundirá, historia de la ciudad de Ambato, historia de la parroquia Atocha-Ficoa, lugares turísticos, preparaciones tradicionales y entrevistas realizadas a las señoras de la asociación 2 de Noviembre y propietaria del restaurante cuyes II.

El blog se encuentra plasmado en la web con el siguiente link para visualizar la información:

[https://atochaficoaculinario.wordpress.com/?ref=spelling.](https://atochaficoaculinario.wordpress.com/?ref=spelling)

CONCLUSIONES

- La parroquia Atocha – Ficoa posee escasos referentes teóricos relacionados a las manifestaciones culturales, sin embargo, la investigación se complementó con la recopilación de información basada en las entrevistas realizadas a los miembros de la asociación 2 de Noviembre, así como encuestas a 152 personas moradores de la parroquia.
- Entre el 41% y 76% de la población encuestada, considera como preparaciones culinarias tradicionales, de la parroquia Atocha-Ficoa del Cantón Ambato, principalmente al: cuy asado, colada morada y conejo asado. A pesar de ser consideradas vigentes, se evidencia que los moradores de la parroquia han descuidado su elaboración; siendo una responsabilidad, como parte de la salvaguarda de su patrimonio inmaterial, mantener sus tradiciones de generación en generación.
- Con la recolección de la información se realizó el registro de las preparaciones culinarias más representativas de la parroquia Atocha-Ficoa en la ficha A3 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural con el apoyo de un representante de dicha Institución.
- La socialización de la investigación se realizó mediante la creación de un blog en la web, el mismo que se puede acceder según el siguiente link: **<https://atochaficoaculinario.wordpress.com/?ref=spelling>**. La información que se incluye en este documento es un aporte para la salvaguardia de las manifestaciones culturales de la parroquia Atocha –Ficoa.

RECOMENDACIONES

- Para la recopilación de la información y trabajo de campo, se recomienda solicitar los permisos necesarios a los representantes parroquiales para contar con un respaldo en cuanto al acceso a ciertas zonas y poder desarrollar la investigación manteniendo informados a los moradores y autoridades respectivas.
- Es de vital importancia para la implementación de las fichas de registro gestionar el direccionamiento de un representante en el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para que una vez aprobadas, sean publicadas en el sistema de esta Institución.
- Se recomienda que el blog publicado en la web sea difundida a través de Instituciones competentes para que la ciudadanía conozca información importante en cuanto a la gastronomía tradicional de la parroquia Atocha-Ficoa.

BIBLIOGRAFÍA

- Ambato.News.com.** (2015). *Industria ambateña en la economía del país*. Obtenido de <http://www.ambatonews.com/2015/03/16/industria-ambatena-en-la-economia-del-pais>
- Ávila Pardo, A. A.** (2016). *arcoiriscultural*. Obtenido de Que es Diversidad Cultural: <http://arcoiriscultural.es.tl/CONCEPTO.htm>
- Baena L, G. A.** (2009). *Investigacion Estrategica*. Barranquilla: Marketing Colombia.
- Brillat Savarin, J. A.** (2012). *Fisiologia del gusto*. París: Alimerka.
- Calderón, J.** (1998). Identidades culturales y globalización. *Umbral*. Obtenido de Que es la identidad: <https://www.gestiopolis.com/que-es-la-identidad/>
- Cámara Ecuatoriana del Libro.** (1983). *Tungurahua*. Quito: Cientifica Latina Editores Cia. Ltda.
- El Telegrafo.** (2013). *En Ambato, 430 buses del servicio urbano son considerados nuevos*.
- El Telegrafo.** (2014). *Una feria multicolor por los finados*.
- Enciclopedia de Conceptos.** (2017). *Concepto.de*. Obtenido de Patrimonio: <http://concepto.de/patrimonio/#ixzz4k2Ru7muP>
- Esmoris, M.** (2008). *El patrimonio y las tradiciones culturales*. Obtenido de www.gestioncultural.com.uy: <http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/patrimonio.pdf>
- Estrella, S.** (2015). *www.ecuadorciudadespatrimonio.com*. Obtenido de Cuidades del Ecuador: <http://ecuadorciudadespatrimonio.blogspot.com/2015/11/san-juan-bautista-de-ambato.html>
- Finkelkraut, A.** (2016). *Cultura*. París: Escuela Normal Superior de St. Cloud.
- Galeano, M. E.** (2004). *Diseño de Proyectos en la Investigacion Culitativa*. Fondo Editorial.
- Gardey, A., & Pérez Porto, J.** (2010). DEFINICIONES. Obtenido de DEFINICIONES.
- Gómez, M. M.** (2003). *Mi Historia*. Sur Editores.
- Guevara, D.** (2012). *ViveNuestroMundo.com*. Obtenido de Ambato: Origen de la Fiesta de las Frutas y de las Flores: <http://www.vivenuestromundo.com/tours/viajes/ambato-origen-de-la-fiesta-de-las-frutas-y-de-las-flores/>
- Guia Turistica para Viajeros.** (2010). *Ecuador*. Quito.
- Ibañez, A. A., & Lopez, A. F.** (1986). *El Proceso de la Entrevista*. Limusa noriega editores.
- INEC.** (2010). *Resultados del censo 2010 de poblacion y vivienda*. Obtenido de Fasciculo provincial tungurahua.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.** (2018). *Publicaciones INPC*. Obtenido de Instructivo para fichas de registro e inventario de bienes arqueológicos: <http://patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-registro-e-inventario-de-bienes-arqueologicos/>

- La Hora.** (2002). *Las manifestaciones culturales son importantes*. Obtenido de Las manifestaciones culturales son importantes: <https://lahora.com.ec/noticia/1000105449/las-manifestaciones-culturales-son-importantes>
- La Hora.** (2011). Noticias Tungurahua. *Ambato, Frutas y Flores*.
- Lozano, R., Martín Artacho, A., & Martín Artacho, J.** (2014). *Procesos de Cocina*. España: Vision -Libros.
- Manifestaciones Culturales Del Mundo.** (2014). *Manifestaciones Culturales Del Mundo*. Obtenido de <https://prezi.com/d6ylzigwunhb/manifestaciones-culturales-del-mundo/>
- Martínez Pérez, D. R., & Rodríguez Esponda, L. E.** (s.f.). *Manual de la Metodología de la Investigación*. Obtenido de Manual de la Metodología de la Investigación: http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/cielam/manual_de_metodologia_de_investigaciones._1.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.** (2013). *Patrimonio Alimentario*. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Turismo.** (2017). *Noticias*. Obtenido de La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Pachano, C. L.** (2014). *El desarrollo urbano*. Ambato: Pio XII.
- Rodríguez, c.** (2011). Gastronomía de Ambato. Obtenido de "Ambato ciudad jardín del Ecuador".
- Significados.com.** (2017). *Significados.com*. Obtenido de Encuesta: <https://www.significados.com/encuesta/>
- Tamayo, M.** (2004). *El proceso de la investigación científica*. Mexico: Limusa Noriega Editores.
- Telégrafo, e.** (2013). *EL turismo gastronómico, una opción ambateña*, págs. 11-12.
- UNESCO.** (2004). *Organización de las Naciones Unidas para la Ciencia la Educación y la Cultura*. Obtenido de Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- UNESCO.** (2011). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*. Obtenido de Salvaguardia: <https://ich.unesco.org/es/salvaguardia-00012>
- UNESCO.** (2018). *Patrimonio*. Obtenido de Unesco culture for development indicators: <http://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- Uribe Ortiz, F. G.** (2004). *Diccionario de la Metodología de la Investigación Científica*. Mexico: Limusa Noriega Editores.

ANEXOS

Anexo A. Encuesta

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA



MODELO DE ENCUESTA

Objetivo: Realizar el estudio de las preparaciones culinarias tradicionales de Atocha–Ficoa

Indicación Específica: Agradecemos colocar un círculo o marcar la respuesta correspondiente y hacer un brevísimo desarrollo cuando se le solicita aclarar alguna respuesta específica.

1. ¿Cuáles son las preparaciones tradicionales de la parroquia Atocha – Ficoa?

- Hornado
- Llapingachos
- Colada morada
- Cuy asado
- Volqueteros
- Conejo asado
- Fritada

Otras:

2. ¿Qué festividades celebran en la parroquia Atocha – Ficoa?

- Día de los difuntos
- Fiesta de las flores y frutas

- Fiesta del niño Dios
- Independencia de Ambato
- Bendición del pan

Otras:

3. ¿Conoce los métodos y técnica ancestrales que se utilizaba para preparar los platos tradicionales?

- Demasiado
- Mucho
- Poco
- Casi nada
- Nada

4. ¿Prepara actualmente los platos tradicionales de la parroquia Atocha-Ficoa?

- SI
- NO

5. ¿Es importante que las generaciones actuales conozcan sobre las preparaciones tradicionales?

- SI
- NO

¿Por

qué? _____

6. ¿En qué manifestación cultural son más apetecidos los platos tradicionales de la parroquia?

- Fiestas religiosas
- Fiestas cívicas

Otras:

Anexo B. Modelo de entrevista

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA



MODELO DE ENTREVISTA

Objetivo: Recaudar información necesaria de la gastronomía tradicional de la parroquia Atocha-Ficoa por medio de la población.

1. ¿Qué entiende Usted por gastronomía tradicional?
2. ¿Desde qué tiempos atrás sabe usted que se preparan las preparaciones tradicionales: Colada Morada, Cuy Asado y Conejo Asado en la parroquia Atocha-Ficoa?
3. ¿Usted conoce los ingredientes que se utilizan antiguamente al momento de elaborar cada preparación tradicional?
4. ¿Cómo considera la crianza de los animales que se sacrifican en cada preparación en la actualidad comparada con la de sus inicios?
5. ¿Tiene conocimiento cuales utensilios se utilizaban en la elaboración de cada preparación?
6. ¿Cree Usted que favorece la introducción de nuevas técnicas y métodos al momento de realizar las preparaciones?
7. ¿Por qué piensa Usted que son más apetecidas las preparaciones tradicionales culinarias en la Fiesta de las Flores y las Frutas y Día de los Difuntos?
8. ¿Por qué cree Usted que se vienen perdiendo las verdaderas manifestaciones gastronómicas de la parroquia Atocha- Ficoa?

Anexo C. Fotografías

